

EL HERALDO DE TUXPAN

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

Director General: Lic. Francisco Sánchez Macías

AÑO XX

No 6172

Directora Editorial: Lic. Julia Méndez Campos



PRESENTA SHEINBAUM PROYECTOS PRIORITARIOS

Propone modificar la Ley General del ISSSTE; preservar el principio de no reelección e incluir a pueblos originarios y afroamericanos como sujetos de derecho en la Constitución.

NACIONAL - PAG 2

ACTIVAN PROTOCOLOS ANTE PRESENCIA DE CICLÓN

Gobierno federal informó que puso en marcha medidas de alerta para proteger a la población.

NACIONAL - PAG 2

ABREN REGISTRO DE BECAS PARA MADRES SOLTERAS

Las beneficiarias recibirían 4 mil pesos mensuales, y atención médica. TUXPAN - PAG 3



ANTE LLUVIAS, BASURA EN LA CALLE ES PERJUDICIAL

Piden a vecinos tener cultura ecológica para evitar taponamientos de alcantarillas.

TUXPAN - PAG 4



RESTAURANTEROS RECIBEN MARISCO DE MALA CALIDAD

Han cambiado de proveedores para no afectar sus platillos.

TUXPAN - PAG 4



BANDERA ROJA EN PLAYAS

Acercamiento de ciclón tropical traerá fuertes vientos y alto oleaje, por lo que se mantiene restricción para ingreso de bañistas.

TUXPAN - PAG 3

TERREMOTO PROVOCA MUERTES EN IRÁN

INTERNACIONAL - PAG 18



CLAUDIA SHEINBAUM
PRESIDENTA 2024-2030

MAYORÍA DEL PUEBLO

SIGAMOS HACIENDO HISTORIA
morena

»REDACCIÓN

Ciudad de México.- Continuar con la construcción de un México con justicia, libertades y bienestar para su pueblo, fue el llamado de la candidata electa a la Presidencia de México, Claudia Sheinbaum Pardo, durante el encuentro que tuvo con legisladores y legisladoras electas de la Cuarta Transformación en donde presentó los proyectos prioritarios del segundo piso de la 4T, con los que arrancará su gobierno.

“Nuestra responsabilidad es histórica, nunca lo olvidemos, consolidar nuestro movimiento, pero sobre todo consolidar y avanzar con la Transformación. Vamos a seguir siendo ejemplo para nuestro pueblo y para todo el mundo”, convocó.

Agregó que la consolidación del movimiento es una responsabilidad histórica para quienes fueron electos el pasado 2 de junio y que asumirán funciones en los distintos cargos de elección popular.

“Debemos seguir siendo ejemplo, todos, de austeridad. El poder es humildad y nuestro mandato como servidores públicos es servir al pueblo de México, no lo olvidemos nunca. Vamos a seguir haciendo historia, no solo como la primera mujer presidenta de México, sino que, con nuestros legisladores y legisladoras, vamos a poner todo de nuestra parte, nuestra alma, nuestra vida, nuestro compromiso, nuestra voluntad para seguir construyendo este México con justicia, con libertades y con bienestar para nuestro pueblo”, resaltó.

Entre los proyectos prioritarios para el arranque de su administración destacó el apoyo a mujeres de 60 a 64 años como un nuevo derecho, así como las becas para estudiantes de

Presenta Sheinbaum proyectos prioritarios

Propone modificar la Ley General del ISSSTE; preservar el principio de no reelección e incluir a pueblos originarios y afromexicanos como sujetos de derecho en la Constitución



preescolar a primaria que estudien en escuelas públicas.

Agregó una reforma a la Ley General del ISSSTE para garantizar pensiones dignas, preservar el principio de la no reelección e incluir a los pueblos originarios y afromexicanos como sujetos de derecho en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

“Ya estaremos platicando para defi-

nir las prioridades para septiembre. Planteamos en principio cinco prioridades, estas reformas, las reformas por supuesto de los programas sociales convertidos ya en derechos y algunos que deben ser convertidos en derechos, que plantee el lunes pasado. Pero creo que hay otra que es fundamental que sea aprobada en septiembre y es el respeto y el reconocimiento de los

pueblos indígenas y de los pueblos afromexicanos”, detalló.

En estos seis años, aseguró la virtual presidenta electa, nos vamos a sentir más orgullosos de ser mexicanos y mexicanas, ya que se avanzará en el bienestar del pueblo de México.

“Avanzaremos aún más en el bienestar de nuestro pueblo, avanzaremos aún más en ser una potencia económica, pero una potencia también del bienestar. Vamos a seguir disminuyendo las desigualdades y la pobreza en nuestro país. Vamos a hacer un México con más paz y seguridad, con acceso a la justicia. Vamos a hacer una potencia científica, cultural, de desarrollo con bienestar y sustentabilidad, con mayor inversión pública y también con mayor inversión privada, con solidez económica, con más democracia y con más derechos y justicia para las mujeres de nuestro país”, anunció.

Durante su intervención, el dirigente nacional de Morena, Mario Delgado, destacó el momento histórico que está por iniciar con la llegada de la primera mujer a la Presidencia de la República,

en representación de todas las mujeres que lucharon para ver este acontecimiento.

“Hoy es realidad algo que era impensable para nuestras abuelas, una mujer será Presidenta de México. Una mujer que ha hecho de la honestidad su forma de vida, que logra una conexión muy especial con la gente a partir de su sensibilidad, que se ha convertido en la inspiración de niñas, jovencitas y mujeres de todas las edades y que ha dedicado su vida a trabajar por la ciencia y por la conciencia de su pueblo”, resaltó.

En ese mismo sentido se pronunció la presidenta nacional del Partido Verde Ecologista de México (PVEM), Karen Castrejón, al señalar que: “es tiempo de las mujeres, su triunfo histórico abre una nueva etapa en la lucha por la reivindicación de sus derechos y la igualdad de género; su altura de miras, su disposición al diálogo y la concertación política, le permitirá tener un gobierno de resultados y no tenemos la menor duda que nos llevará a buen puerto”.

Acude Claudia a reunión con presidenta electa

Tello Espinosa fue la candidata a senadora más votada del país, entre los varones fue Omar García Harfuch.

»REDACCIÓN

Ciudad de MéxicoLa reforma del Poder Judicial es prioridad para la construcción del segundo piso de la Cuarta Transformación, aseguró la presidenta electa, Claudia Sheinbaum Pardo en la reunión que encabezó con legisladores federales electos, afirmó la senadora electa por Morena, Claudia Tello Espinosa, la candidata mujer más votada para la

Cámara Alta a nivel nacional.

El día de hoy, Claudia Tello Espinosa asistió a este encuentro de la primera mandataria electa y legisladores federales electos para trazar la ruta de los diálogos nacionales, asambleas territoriales e informativas para la serie de reformas que están pendientes, la principal, la reforma del Poder Judicial.

Esta decisión, explicó Tello Espinosa, fortalecerá aún más a la República y al movimiento, pues se destaca la participación de la sociedad en una de las iniciativas emblemáticas de la Cuarta Transformación.

Hoy en día, con toda la legitimidad del pueblo reflejada, tanto en la Cámara de Diputados como la de Senadores se busca lograr eficiencia, austeridad, transparencia, justicia expedita y equilibrio entre los poderes, detalló.

Dentro de los objetivos de esta reforma en el Poder Judicial destacan los siguientes: 1. Nueva integración de la Suprema

Corte de Justicia de la Nación; 2. Elección por voto popular de Ministros, Magistrados y Jueces; 3. Sustitución del Consejo de la Judicatura Federal; 4. Nuevas reglas procesales.

La senadora electa Claudia Tello, comentó que México necesita un ejercicio de auto crítica y es indispensable la reingeniería de los principales pilares del sistema de justicia.

Enfatizó que se siente entusiasmada y comprometida por impulsar estas grandes reformas que tienen por objetivo la legitimidad democrática de las y los impartidores de justicia.

Tello Espinosa apuntó que el pueblo de México ha expresado la necesidad de reformar el sistema judicial y como el pueblo es el que manda, en 2025 se realizará una elección extraordinaria para renovar a todos los Ministros, Jueces y Magistrados del Poder Judicial y quienes ocupen actualmente el cargo podrán participar en esta elección en igualdad de condiciones.

EL HERALDO DE TUXPAN

■ Director General
Lic. Francisco Sánchez Macías

■ Directora Editorial
Lic. Julia Méndez Campos

CONTACTO REDACCIÓN
ediciontuxpan@hotmail.com

CONTACTO PUBLICIDAD
diariotuxpublicidad@hotmail.com

■ Gerente Administrativo
Lic. Flor Parrilla Silva

■ Jefe de Redacción
Lic. Misael Leyva Julio

■ Jefe de Información
Lic. Teresa de Jesús Blasco Ramírez

■ Jefe de Diseño y Producción
LCC Rafael Melgarejo Escudero

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

El Heraldo de Tuxpan es una publicación de lunes a sábado. Editor responsable Ing. Eduardo Sánchez Macías. Número de Certificado de Reserva de Derecho al Uso Exclusivo del título 04-2016-062417532400-101. Certificado de Licitud de Título: 16764. Certificado de licitud de contenido 16764. Domicilio de la publicación, impreso y distribuido por Editora Sánchez S.A. de C.V., con domicilio en 15 de Septiembre No. 7 Col. La Rivera, Tuxpan, Veracruz. C.P. 92800 TEL. 01 (783) 834 16 73 y 01 (783) 835 58 34.

SE ACTIVAN ADULTOS MAYORES

Con los programas del DIF Municipal

LIZBETH ARGÜELLES
TUXPAN

Con el apoyo del DIF Municipal, adultos mayores se activan físicamente, para mejorar su calidad de vida, a relacionarse con otras personas de su edad y evitar enfermedades.

El ejercicio físico en las personas mayores tiene múltiples ventajas, no sólo a nivel físico sino también mental y emocional, donde el poder realizar alguna actividad les ayudará a afrontar esta etapa de la vida

con mayor optimismo, también les anima a relacionarse con otros de forma sana e independiente.

La Presidenta del Organismo, Pamela Morales, consiente de la necesidad de apoyar a las personas adultas mayores de Tuxpan, promueve estas dinámicas, con personal altamente calificado, que además cuida de la salud de sus alumnos.

Estas actividades, son completamente gratuitas y trabajan por lo menos una vez a la semana, ya sea en las instalaciones del parque reforma o en la plaza cívica, puesto que en las personas de la tercera edad, la actividad física es mucho más importante, ya que de eso depende en gran parte su autonomía e independencia.

Los preparadores físicos coinciden en que a cualquier edad es importante realizar algún tipo de actividad física para favorecer la movilidad y evitar enfermedades que se aceleran o son provocadas por el sedentarismo y más en la adultez.



Protección Civil colocó “Bandera Roja” en playas

Por acercamiento del potencial ciclón tropical

» REDACCIÓN

Tuxpan.- Protección Civil ha colocado “Bandera Roja” en las playas de Tuxpan para prevenir accidentes y proteger la vida humana, debido a los fuertes vientos y alto oleaje que ya se registran por el Potencial Ciclón Tropical que se encuentra en el Golfo de México.

Con “Bandera Roja” se mantiene una restricción para el ingreso de bañistas a las playas de este municipio.

Protección Civil hizo un llamado a la población para que no ingrese al mar debido a que podrían ser arrastrados por las olas, toda vez que se



prevé un oleaje de hasta 3 metros de altura.

La Coordinación Nacional de Protección Civil ha colocado al norte de Veracruz en Alerta Verde

(Peligro Bajo) por Potencial Ciclón Tropical en el Golfo de México.

El Presidente Municipal Lic. José Manuel Pozos Castro y todo su equipo de trabajo se encuentra monitoreando permanentemente la evolución este fenómeno meteorológico.

Las fuerzas de tarea de los 3 niveles de gobierno están listas y coordinadas para realizar acciones de atención y respuesta inmediata ante cualquier efecto que pudiera tener potencial ciclón, en nuestro municipio.

Se deben tomar todas las precauciones debido a que se esperan fuertes lluvias y vientos, además de alto oleaje en la costa.

La comunidad debe estar atenta a los avisos, recomendaciones y alertas que emita Protección Civil Municipal a través de canales oficiales.

Seguirán acciones para evitar la obesidad

Principalmente en la población infantil y juvenil

TERESA BLASCO RAMÍREZ
TUXPAN

La Secretaría de Salud en la entidad, a través de las jurisdicciones sanitarias y en coordinación con la Secretaría de Educación, seguirán trabajando para combatir los problemas de obesidad y sobre peso, principalmente en la población infantil y juvenil, ya que el estilo de vida de este sector se ve muy afectado cuando se tienen dichos problemas de salud.

El sobrepeso y la obesidad se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud.

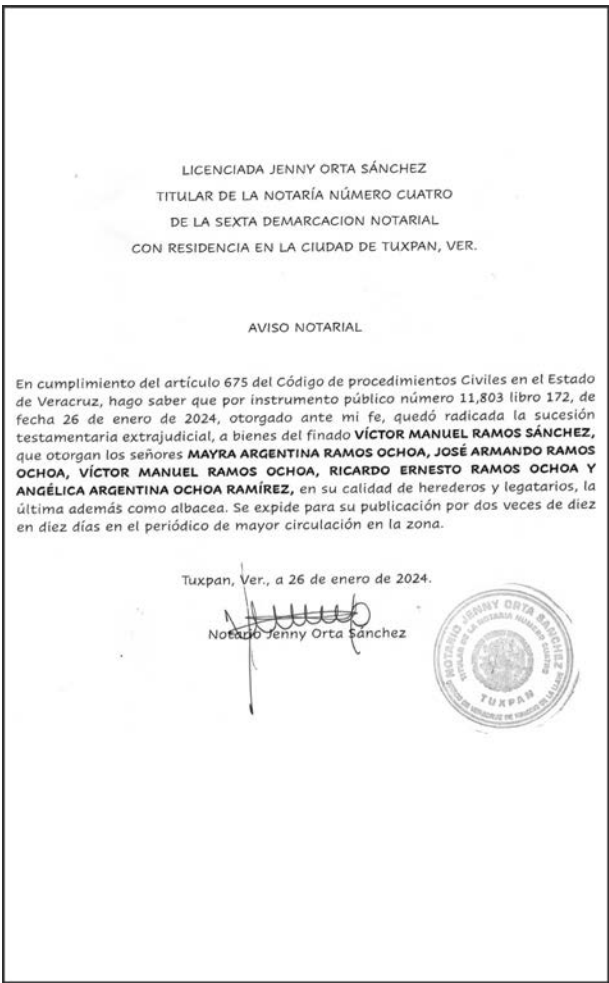
En ese sentido, se aplican diversos programas mediante los diversos centros de salud, en el caso de Tuxpan pertenecientes a la Jurisdicción Sanitaria número 2, por lo que al detectar esas cuestiones se invita a los pacientes a cambiar de hábitos, mejorar la alimentación, hacer ejercicio, entre otros, con la finalidad

de evitar enfermedades que pueden derivarse tras la obesidad.

Asimismo se llevan a cabo tratamientos de control nutricional dentro de las unidades de salud.

De igual forma en colaboración con la SEV se aplican programas para evitar la venta de alimentos chatarra al interior de los planteles, además de que se pide a los padres de familia alimentar adecuadamente a los estudiantes, y así evitarles problemas futuros como la diabetes, que es una de las principales en la población obesa o con sobrepeso.

Dentro de las estrategias de prevención que implementan a través de diversas actividades incluye: Promoción, protección y apoyo de la lactancia materna, para fomentar la nutrición y la vida saludable; fortalecimiento de la prevención y atención al sobrepeso y la obesidad.



No habrá ConejoFest este año

Amantes de este tipo de eventos lamentan la situación

»LIZBETH ARGÜELLES

Tuxpan.- Gran conmoción ocasionó el comunicado del club de motociclistas MotoConejos, donde informan que este año no harán el tradicional evento del ConejoFest, el cual representa una importante derrama económica para el municipio.

Roberto Ang, Presidente del Club, informó a toda la ciudadanía y a la comunidad Biker, Motoclubs e Independientes, que decidieron no hacer evento este año, por cuestiones de logística, buscando obtener un descanso del estrés y cansancio, que representa una actividad de esta magnitud.

“Hemos decidido que este año 2024, no se realizará nuestro evento, agradezco las llamadas telefónicas de muchos amigos y amigas que han estado preguntando, mil gracias, espero nos saludemos en eventos que coincidamos, vendrán tiempos mejores, deseamos bue-

nas rutas, cuidense, y recuerden, siempre a la defensiva, pensamos que un descanso no cae mal, es estresante, cansado, lo que hemos hecho a través de estos años, ha sido con todas las ganas de hacer un evento digno de la hermandad biker”, comentó.

Mencionó que este 2024 ha sido un año un poco difícil, por ser año electoral, además de que remaban contra corriente, con una que otra piedrita en el zapato, por eso decidieron tomar un descanso, agradeciendo el interés de toda la población.

Mencionó que el próximo año, buscarán planear un evento mejor, donde Tuxpan siga siendo referente en eventos bikers, trayendo turismo y una excelente derrama económica en todos los sectores de la población.



Restauranteros reciben marisco de mala calidad

Han cambiado de proveedores para no afectar sus platillos

»LISETTED.

Tuxpan.- Diferentes comercios del sector gastronómico establecidos en la zona centro de la ciudad, reportaron una baja calidad en los productos del área de cocina fría, principalmente mariscos, ya que, algunos de sus proveedores mane-

jan el producto en una calidad que no es la adecuada para su venta o consumo.

Esto ha generado la baja venta en platillos gastronómicos donde predominan más los productos originarios del mar, esto debido a que es un producto que tiene malos olores y tienen un aspecto poco rígido.

Asimismo, diferentes comerciantes explicaron que la mayoría de estos productos han sido manejados por proveedores foráneos sobre todo del municipio de Poza Rica, que intentan compen-

sar la mala calidad con precios bajos.

Esperan una pronta solución ante dicha problemática, ya que, explicaron que muchos de sus platillos más pedidos o solicitados son los de mar, o sea, todo lo relacionado con pescados y mariscos.

Aseguraron que anteriormente se surtían con comerciantes de Tamiahua e incluso de Tuxpan, sin embargo hubo momentos en que el producto presentaba escasez, por lo que comenzaron a buscar por otros lados.

Ante lluvias, basura en la calle es perjudicial

Piden a vecinos tener cultura ecológica

LISETTED.

TUXPAN

Durante el periodo de junio y julio se esperan lluvias en el puerto de Tuxpan, lo que ha sido un gran alivio para muchísimos ciudadanos, pero ante la llegada de estas, muchos habitantes han manifestado su molestia ante personas que continúan dejando su basura en las calles a la espera de que pase el camión recolector.

“Depor sí se genera un mal olor cuando dejan la basura con los intensos calores en las calles, obstruyendo la banquetta. Ahora que inicien las temporada de lluvias y con la tormenta tropical que se aproxima, la calle va a ser una cosa abominable llena de basura mojada y malos olores”, así lo relató Beatriz Z., trabajadora de una tienda de abarrotes de la colonia Miguel Hidalgo.

Del mismo modo, diferentes tuxpeños explicaron que ya han manifestado su molestia ante dicha situa-

ción a vecinos sobre el hecho de que dejan cantidades grandes de basura en las calles hasta que pase el camión recolector, sin importar si tarda incluso, más días en pasar.

Estas acciones no solamente generan como consecuencia el mal olor en las calles o banquetas, sino que también puede generar más consecuencias para la ciudadanía como inundaciones, contaminación del río y contaminación hacia las calles.

Por ello se le invita a la ciudadanía a mantener su basura resguardada en sus hogares no solamente en temporada de lluvias, sino todo el tiempo, hasta que el camión se encuentre cerca de sus hogares, y así no solamente evitar el disgusto a los vecinos, sino también a mantener unas calles más limpias.



1 ANIVERSARIO

GRAN ASIA

TE INVITAMOS A CELEBRAR CON NOSOTROS

PARTICIPA EN NUESTRA DINAMICA

Por cada \$200 pesos de compra registra tú ticket con tu nombre y numero de telefono.

PODRAS GANARTE:

PRIMER LUGAR

Motocicleta de Trabajo Italika FT125 TS Roja con Negro

SEGUNDO LUGAR

Pantalla SANSUI de 65 pulgadas

TERCER LUGAR

Scooter Eléctrico WindHorse WH001

Nuestro evento se realizara el Miercoles 31 de junio

TRANSMISIÓN EN VIVO HERALDO DE TUXPAN

¡Aquí siempre tenemos gas!

GAS UNIVERSAL

UNA TRADICIÓN SEGURA

Carr. a la Barra Km. 7.5 La Calzada y Juan Lucas Col. Federico García Blanco, Tuxpan, Ver.

20 Kg

359.6

30 Kg

539.4

10 Kg

179.8

VIGENCIA DEL 17 AL 23 DE JUNIO

Precios del Gas Propano

LLÁMANOS

783 837 12 53

783 837 13 13

O AGENDA POR MEDIO DE WHATSAPP

783 832 0800

ESTACIÓN TENECHACO

783 690 5795

783 138 18 79 (WhatsApp)

Las beneficiarias recibirían 4 mil pesos mensuales, y atención médica

Abren registro de becas para madres solteras

TERESA BLASCO RAMÍREZ
TUXPAN

El Gobierno Federal ha puesto en marcha las inscripciones para beneficiarse con las becas dirigidas a madres solteras que se encuentran estudiando. La denominada beca del CONACYTH, para el apoyo a estudiantes que son madres solteras para fomentar que terminen su carrera, ya está en marcha y la dirección para ingresar a la convocatoria y llenar el formulario es: https://conahcyt.mx/wp-content/uploads/convocatorias/becas_nacionales/2024/TDRConvACMMJF2024.pdf Con esta beca se podrá adquirir un apoyo económico mensual de 4 mil pesos; además de un monto único anual por 2 mil pesos para gastos de material escolar, asignados al inicio de



cada ciclo escolar anual en los meses de agosto o septiembre de cada año, dependiendo de la fecha de inicio de la beca. De igual manera a las que resulten beneficiadas se les dará el servicio médico proporcionado por el Instituto de

Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE). En este sentido el registro de derechohabientes por parte de la persona becaria deberá realizarse de conformidad a las disposiciones establecidas por el

ISSSTE. El registro será del 12 al 21 de junio de 2024, por lo que las interesadas aún pueden hacer su trámite hasta el próximo viernes. El periodo de recepción de solicitudes es del 24 de junio al 19 de julio de 2024; mientras que el periodo de revisión de inconsistencias va del 22 de julio al 9 de agosto de 2024. La formalización de la beca

por parte de la persona aspirante estará dando del 24 de junio al 29 de agosto del presente año, ya que el cierre del sistema y de la convocatoria será el día 30 de agosto. Cabe destacar que para cualquier duda respecto al contenido de la Bases y Términos de Referencia de la Convocatoria, se puede consultar en becasinclusion@conahcyt.mx.



Invitan a recolectar agua de lluvia

Esta práctica debe volverse común para abastecerse de líquido y hacer frente a la falta del mismo

»LIZBETH ARGÜELLES
Tuxpan.- Con el propósito de ahorrar agua y aprovechar de mejor forma los recursos naturales, grupos de ambientalistas y autoridades coinciden en que la población puede hacer un esfuerzo y recolectar el agua de lluvia para diversos usos y así cuidar más del vital líquido, en la temporada de lluvias. Mencionaron que en la zona de las comunidades es una práctica muy común de la

población, que debería ponerse en marcha en la cabecera municipal, así de esta manera, en caso de desabasto del vital líquido, por cualquier circunstancia, tienen almacenada el agua. Y es que si se piensa mejor, todos los ciudadanos usan el agua para diferentes tipos de actividades cotidianas, como limpiar, lavar, bañarse, cocinar, beber y otros usos domésticos e industriales, ocasionando un gran desperdicio de la misma, y ante los efectos que este año se sintieron por el cambio climático, lo ideal es empezar a tomar medidas urgentes para el cuidado del agua y en general de todo el medio ambiente. Explicaron que la escasez de agua, se debe principalmente a la falta de conservación de la misma y la contaminación, por ello, es conveniente evitar el desperdicio hasta de una gota de agua y empezar a conservarla para uso posterior. Por esta razón, indican que una medida que puede ahorrar y aumentar las reservas de agua en el hogar es la captación de lluvias que puede ser en tambos, piletas, tinacos o cualquier otro tipo de almacenamiento del vital líquido.

COBOS SE OLVIDÓ DEL AGUA

Amparos serán desechados por el Juez Federal, por la nula continuidad del debido

proceso
»REDACCIÓN
TUXPAN.- Vecinos de La Ceiba y Aire Libre se sienten engañados por el ex candidato a Diputado Local Raúl Cobos, quien una vez que término la campaña, se le olvidaron las demandas y los amparos, para exigir a las autoridades que les otorgaran agua a los ciudadanos.

A casi dos meses de tal iniciativa, aseguran que no tienen avances, tampoco respuestas, y mucho menos agua, puesto que las autoridades no han sido notificadas de nada, por lo que siguen enfrentando el tema de la escasez del vital líquido, el cual se les está agravando, puesto que sus pozos también comenzaron a secarse. Durante la reciente reunión de agente y sub agentes municipales, así como los encuentros con las autoridades municipales, los representantes de estas localidades aprovecharon para tratar el tema, donde el informe primordial fue, que sin no llega el agua a los hogares porteños es porque no hay. Los ciudadanos, entre los que destacan Juan Luis Ibarra y Mariscal Ortega, lamentaron que estas supuesta iniciativas solo hayan servido para sacar votos, puesto que el supuesto candidato jamás regreso a las comunidades a dar la cara o a informar sobre los avances de los procesos, mismos que serán desechados por el Juez Federal, por la nula continuidad del debido proceso.



Hasta el momento
no hay peligro
de un impacto
preocupante para
esta zona del Estado

En alerta, ante llegada de tormenta tropical

AGENCIAS
POZA RICA

La zona norte se encuentra en alerta azul, ante el potencial de ciclón UNO, que de acuerdo con la Secretaría de Protección Civil, se convertirá en Tormenta Tropical este miércoles 19 de junio, cuando se acerque a la costa de Tamaulipas y al Norte del Estado de Veracruz durante la tarde/noche del mismo día.

Juan Carlos Vargas Soto, enlace regional de la Secretaría de Protección Civil, informó que hasta el momento no hay peligro de un impacto preocupante para esta zona del Estado, sin embargo, se están tomando todas las medidas preventivas ante las lluvias que dejará a su paso este fenómeno meteorológico.

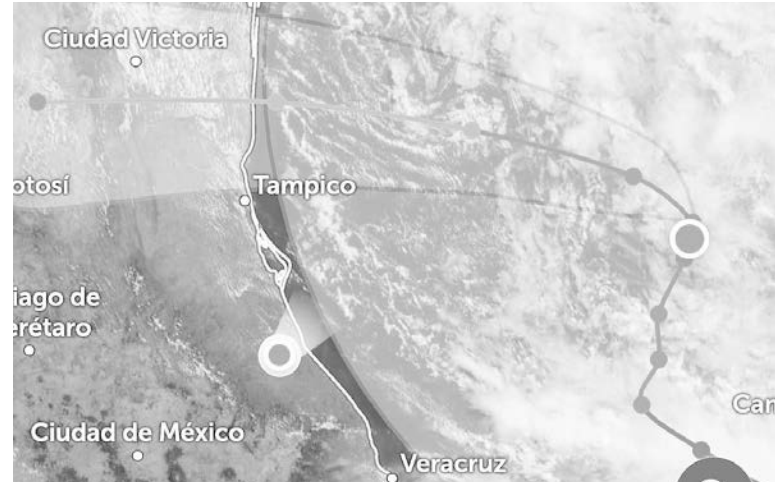
Se realizaron dos reuniones



de coordinación, una con el sector salud, y otra con autoridades municipales y de las diferentes instancias de gobierno, para responder ante las emergencias que de pudieran generar este miércoles.

Será en el transcurso del día miércoles o en la madrugada del

jueves 20 de junio, cuando tendrá presencia en la zona norte, provocando lluvias intensas a torrenciales y rachas de vientos mayores a 70 km/h por el momento, de acuerdo con el boletín emitido por el Servicio Meteorológica Nacional.



Cabe mencionar que este miércoles por la mañana se realizará un recorrido por las instalaciones de la Casa de Cultura, donde se instalará un refugio temporal en caso de inunda-

ción, y se mantendrán vigilancia en las colonias ribereñas al río Cazones y en zonas altas como Cerro del Mesón, donde existen áreas susceptibles a deslizamientos.



Siguen cursos de educación vial

Nuevas generaciones deben contar con conocimientos básicos de vialidad

AGENCIAS
PAPANTLA

Dada la respuesta de alumnos de educación media superior ante los cursos

realizados por la delegación de Tránsito del Estado, estos continúan, y ahora tocó el turno al Conalep Papantla.

Se trabaja con los estudiantes porque se trata de una generación que debe contar con los conocimientos básicos sobre educación vial, de forma que no provoquen ni corran riesgos en la vía pública.

El delegado de Tránsito, José Herminio Pólito Mérida, apoya a estudiantes y maestros de escuelas con esos cursos de manejo a la defensiva, peatón responsable, y casco seguro, se cuenta con personal calificado para realizar esas tareas.

En el caso del Conalep, participaron 77 alumnos y cuatro profesores, quienes interactuaron durante toda la sesión, y conocieron más sobre el tema y tendrán que poner todo en práctica.

NEGOCIOS DE COMIDA, EN PERMANENTE REVISIÓN

Para evitar la propagación de enfermedades

»AGENCIAS

Tehuacán.- Con la finalidad de evitar la propagación de enfermedades diversas ante las altas temperaturas, también debido a la falta de higiene, personal de sanidad municipal trabaja de manera permanente en la revisión de negocios y establecimientos de comida, entre otros giros, quienes a la vez deben responder a la licencia sanitaria.

En la regiduría de salud a cargo de Bernardo Aldana, destacan que dentro de estas acciones se verifica las condiciones

que pudieran poner en riesgo a la salud de la población, de ahí que este programa es permanente para todo el municipio, sobre todo en esta temporada de altas temperaturas.

Los requerimientos en estos casos son; las cocinas higiénicas, el agua limpia, evitar estufas cerca de mesas, a fin de que cuenten con las medidas implementadas por el Sector Salud y en el caso de otras empresas, simplemente que existan programas internos de sanidad, los cuales prevengan la salud de los trabajadores.

Indican que, en el caso de bares y cantinas, el objetivo principal es el exhorto permanente con las sexo servidoras, las cuales deben de portar su tarjeta de salud, donde se especifique está libre de alguna enfermedad venérea, situación que afectaría no tan solo al propietario del negocio, sino de la misma clientela.

Agregan, que toda esta actividad siempre se realiza con la mayor cautela y orden tanto en la cabecera municipal, zona conurbada y comunidades, lo que ha permitido establecer un estricto control sanitario durante la actual administración municipal.



Encuentro normalista tendrá diferentes actividades

»AGENCIAS
Xalapa.- Más de dos mil estudiantes normalistas provenientes de 28 estados del país participarán con muestras culturales de sus lugares de origen en El Calpulli, Festival Nacional del Normalismo 2024 a celebrarse en esta capital del 19 al 21 de junio.
“Si hacemos un recuento de hotelería de Xalapa, estamos llenos y representa una derrama económica del municipio. De estas 92 escuelas que nos van a acompañar son diferentes presentaciones

artísticas, 126 participaciones de diferentes escuelas”, mencionó Gilberto Corro Fera, director de Educación Normal.
Asimismo, indicó que se tendrán talleres, muestras de himno normalista, composición y canto, oratoria, callejoneada con estudiantinas, cortometrajes, carreras de botargas y muchas otras más.
En tanto el director de Turismo municipal, Josué Vázquez González, dio a conocer lo que Xalapa ofrecerá a sus visitantes.
“Operativo importante, tarifas preferenciales, recorridos turísticos especiales, módulo de información y escenografía, material turístico, y muestra gastronómica, a través de la comida nos expresamos, 20 expositores”.
La muestra gastronómica estará instalada en el parque Juárez el 19 y 20 junio a partir de las nueve de la mañana a las ocho de la noche, entrada libre.



Cilantro llegó a los 200 y 300 pesos

Debido a la sequía presentada

»AGENCIAS
Coatzacoalcos.- El precio del mazo de cilantro se incrementó durante la última semana pasando de entre 150 a 300 pesos, informaron comerciantes en diferentes partes del centro de Coatzacoalcos.
Para los introductores ha sido muy difícil la temporada y es apenas que están viendo reflejado el problema de la sequía, pues se les acabó el agua con la que podían regar su siembra.

“De hecho del cilantro subió hace como unas tres semanas para acá, llegó a 200, 220, bajo un poquito, el mazo está en 180”, refirió una comerciante.
Aunque ya iniciaron las lluvias apenas comenzarán a ir al campo a llevar la semilla de cilantro.
“Por la sequía, los que te traen de Puebla, te dicen que por la sequía, toda la hierba, romana, brócoli, todo lo que es hierba carísimo”, agregó.
En este momento el cilantro que llega a Coatzacoalcos es de Pajapan e Hidalgotitlán.
“Está carísimo porque en esta temporada sube mucho por la sequía, porque el mazo cuesta

entre 300 pesos a 400 pesos, ella tiene que buscar la manera de sacar algo de ganancia... ahorita el macito está en 15 pesos, cuando no es la temporada se queda en cinco pesos”, refirió Benita López originaria de San Juan Volador.
El aumento en el precio del cilantro ya se ha visto reflejado en platillos, como los tacos, que no han tenido un incremento de precio, pero si llevan menos cilantro.
“Dicen que está caro, pero no me consta que sea caro, pero están riquísimos los taquitos, mire cuánto le pusieron”, comentó un cliente de las taquerías del mercado Morelos de Coatzacoalcos.

¡EL REGALO MAS PADRE PARA PAPÁ, LO ENCUENTRAS CON NOSOTROS!!

Casa de Empeño y Remates Montepio Plus

Tel. 783 834 95 67

MONTEPIO PLUS
50 pesos
Tu CASA DE EMPEÑO

Calle José Luis Garizurieta # 30 y 43 Centro Tuxpan, Ver.

Afecta de manera significativa a la comunidad escolar de la colonia Higueras

AGENCIAS
XALAPA

Los montones de basura se observan en las esquinas de algunas calles de la colonia Higueras de la ciudad de Xalapa, lo que representa un foco de infección.

Lo más grave ocurre sobre la calle Popocatepetl, esquina Río Amazonas y Pescados, afuera de un jardín de niños, cuya contaminación afecta de manera significativa a la comunidad escolar.

De acuerdo con Carlos Hernández Arriaga, representante del Frente Veracruzano Social (Frevesol), es necesaria la urgente intervención de las autoridades del ayuntamiento de Xalapa para atender la situación.

“Con tristeza nos encontramos con este tipo de basura esparcida, regada en la calle pero

Basura genera foco de infección



lo más lamentable es que aquí a un costado se encuentra un jardín de niños y pues la verdad los olores aquí son fétidos por lo que

se teme que pueda llegar a crear alguna infección de los pequeños estudiantes de este jardín de niños”, expresó.



El líder de Frevesol enfatizó que en esta temporada de desabasto de agua en la capital de Veracruz, el problema es aún más

alarmante.

“Es para que pudiese dársele a conocer esta situación de este tiradero de basura un verdadero foco de infección para toda la sociedad en general pero sobre todo para los pequeños que estudian en este jardín de niños”.

También comentó que ha sido deficiente el servicio de recolección de basura en la zona, pues los camiones no pasan cuando deberían y esto hace que se acumulen los residuos sólidos urbanos.

“La gente desde temprano hace tiradero de basura, entonces pues también un llamado pues a la sociedad para que evitemos la basura cuando pase la campana y ver si hoy pasó o cuándo o no va a pasar o cuándo va a pasar”, remató Hernández Arriaga.



Pronostican mucha lluvia para la ZN

Este miércoles, ciclón se podría convertir en una tormenta tropical de nombre Alberto

»AGENCIAS

Xalapa.- El jefe del Departamento de Meteorología de la Secretaría de Protección Civil del Estado, Federico Acevedo Rosas informó que no se descarta la presencia de lluvias en el norte del estado de Veracruz derivado del Potencial de Ciclón “Uno” que se encontraban a 570 kilómetros al este-sureste de La Pesca, Tamaulipas.

En entrevista, el funcionario estatal dijo que este miércoles se podría convertir en una tormenta tropical con nombre Alberto, se pronostica que en gran parte del estado haya

condiciones para precipitaciones.

“Se piensa que este sistema a diferencia de otros, podría dejar lluvias muy importantes en el noreste de México, estoy hablando Tamaulipas, Nuevo León y Coahuila y en el norte de Veracruz y se podría generalizar la lluvia a todo el estado con menores cantidades”.

Y aunque esto signifique beneficios para esta zona que ha sido muy lastimada por la sequía extraordinaria, los acumulados que se pronostican son muy altos, por lo que se esperan de acumulados en 24 horas de 100 a 150 milímetros.

“Hay riesgo de que las lluvias, independientemente de que se necesite el agua, pudieran provocar algunos problemas por crecida de ríos”, consideró.

Asimismo, señaló que están a la espera de que el Centro Nacional de Huracanes determine el movimiento del Potencial del Ciclón Tropical, pues tiene un centro amplio con bandas nubosas extensas que podrían generar lluvias a partir del miércoles.

Finalmente, indicó que este sistema podría entrar a territorio mexicano y seguirá arrastrando humedad, que con el calentamiento del océano podría generar mucha lluvia para el miércoles, jueves y viernes.

Líderes hicieron negocios con pipas

Eran gratis, enviadas por las autoridades

»AGENCIAS

Coatzacoalcos.- En la región capital de Veracruz hay presuntos líderes de colonias que lucraron con el servicio de pipas para abastecer de agua las viviendas, donde el servicio básico ha sido deficiente.

Así lo denunciaron algunos pobladores, quienes indicaron que las pipas fueron enviadas de manera gratuita por las autoridades locales y algunas personas “sacaron provecho económico”.

Araceli Martínez Ávila indicó que esto sucedió recientemente en la colonia Santa Lucía, municipio de Emiliano Zapata, donde

llevan más de un mes sin suministro de agua potable.

La gente ha protestado constantemente por este motivo. Lo hicieron la mañana del lunes 17 de junio, bloqueando la carretera Coatepec-Las Trancas, en el acceso hacia la colonia Santa Lucía.

En el lugar, la señora Araceli acusó a una de sus vecinas de haber lucrado con el servicio de pipas en la zona, cobrando a la gente para ser beneficiada.

“Y entraron pipas, pero las pipas las vendió la señora esta y se las repartió a la gente que ella quiso. Y a los demás les vendió el agua la señora. Y es una señora muy conflictiva, muy revoltosa. Ya nos tiene hartos aquí en la colonia. Cobraba las pipas del agua, cuando el municipio las mandó gratuitamente”, comentó.

Esto ocurrió principalmente sobre la avenida Santa Lucía y la calle San Fernando, donde los vecinos han reportado el problema a la Comisión Municipal de Agua y Saneamiento de Xalapa (CMAS), que es la encargada de suministrar el líquido a la zona.





El distribuidor vial del recinto portuario nunca fue concluido

AGENCIAS
COATZACOALCOS

En un basurero clandestino se ha convertido la obra abandonada del distribuidor vial del recinto portuario en el acceso a Coatzacoalcos, al cumplirse 20 años del inicio de su construcción.

El lugar está lleno de desechos que se han ido consumiendo con diferentes incendios que se han presentado, este martes, se registró otro del lado de una de las avenidas por el que saldrían los vehículos

Cumple 20 años elefante blanco

desde la colonia Ejidal y Ampliación López Mateos.

Del otro lado, donde se incorporarían automóviles y camiones de carga también hay una cantidad importante de residuos de vidrio, desde botellas de cerveza, latas, libros de manuales técnicos hasta cartuchos de tintas de impresora.

En el punto hay personas que se dedican a recoger los desechos,

aunque algunos vecinos han denunciado que son estos los que le prenden fuego al lugar.

La obra del distribuidor vial en el acceso a Coatzacoalcos es un elefante blanco de las pasadas administraciones panitas y priistas que no lo concluyeron, abandonando el proyecto.

Dos empresas trabajaron en la obra, Cogo S. A. de C. V.

Constructora del Golfo y Lemar, ambas desaparecidas.

El distribuidor vial cumplió 20 años de haber iniciado su construcción, arrancó en el sexenio de Vicente Fox, pasó por el de Felipe Calderón y el de Enrique Peña Nieto, para el actual ya la obra estaba detenida.

Su inversión era federal y había superado los 560 millones de pesos

y de acuerdo con especialistas se necesitarían otros 400 para poder terminarla, aunque en este momento el lugar está deteriorado, lleno de maleza y con basura.

La obra comenzó a tener problemas por un conflicto legal sobre los terrenos, donde el supuesto propietario detuvo en una y varias ocasiones la construcción del distribuidor del recinto portuario.



Atienden recomendaciones de caso Pilar Argüello

Exhortan a fiscales a integrar carpetas de investigación de forma diligente y en apego al respecto de los derechos humanos de las víctimas

»AGENCIAS

Xalapa.- Como parte de la atención a las recomendaciones hechas por el Comité para la Eliminación de la Discriminación contra la Mujer (CEDAW) por el caso de Pilar Argüello Trujillo, la Fiscalía General del Estado realizó la entrega de material de difusión para el respeto al género y erradicación de la violencia.

Este material se entregó a fiscales de las regiones Veracruz-Centro, Xalapa y Córdoba

y se trata de la llamada Cartilla de Derechos del Caso “Pilar Argüello Trujillo”, donde además se hizo una narración sobre el hecho que dio origen a la comunicación 075/2014.

A través de un comunicado de prensa, la Fiscalía General del Estado a cargo de Verónica Hernández Giadán refirió que se hizo un exhorto a las y los fiscales, así como a auxiliares de fiscal, a integrar carpetas de investigación de manera diligente, con perspectiva de género y atendiendo el respeto irrestricto a los derechos humanos.

“Con el fin de lograr sentencias exitosas en asuntos de nuestra competencia, reiterando siempre, la importancia de estar en contacto con las víctimas y mantenerlas”, dice el documento.

Hay que recordar que el pasado 24 de mayo, en el municipio de Coscomatepec, el gobierno mexicano ofreció una disculpa pública a los padres de Pilar Argüello Trujillo, víctima de feminicidio a manos de su pareja.

Ahí las autoridades reconocieron su responsabilidad internacional por la violación a los derechos de protección a la vida, integridad personal, libertad, dignidad, igualdad y protección judicial.

Cancelado centro de identificación forense

Confirma alcalde que recursos del Centro de Identificación se redirigirá a otra obra

AGENCIAS
XALAPA

El proyecto de construcción de un centro de identificación forense en instalaciones del Panteón Palo Verde se encuentra cancelado y se reactivará hasta que se tenga un consenso con los vecinos de la colonia Álvaro Obregón, informó el presidente municipal de

Xalapa, Ricardo Ahued Bardahuil.

En entrevista, confirmó que los recursos que destinarían para este centro, de 15 millones de pesos, se utilizarán para otras obras, a fin de evitar un posible subejercicio de recursos.

“El proyecto está listo, el recurso es un recurso que se tiene que aplicar, si no tendría una consecuencia de devolución en términos de subejercicio. Que sigan las pláticas, que sigan las revisiones, que no haya ningún temor, que es un proyecto de la Fiscalía, que es un patrocinio del Ayuntamiento para su construcción”.

Insistió en que es necesario utilizar los recursos antes de la fecha límite en obras pendientes que han sido solicitadas por la ciudadanía, sin embargo, en cuanto haya consenso con los vecinos de la zona, se reactivará el proyecto demandado por los colectivos.

“Una vez que haya consenso y que no haya duda, y que la gente vea que no tiene ningún impedimento para hacerse, se reactivará en su momento. Pero, por ahora, los recursos municipales tendrán que aplicarse para dar cumplimiento a un gasto de inversión, porque si no lo ejecutamos sería subejercicio y tendríamos que devolverlos”. Sostuvo.



Solicitan se construya el Centro de Identificación Forense en Palo verde

AGENCIAS
XALAPA

Ante la negativa de vecinos de la colonia Álvaro Obregón, cercanos al Panteón Palo Verde para la construcción de un centro de identificación forense, integrantes del Colectivo Buscando a Nuestros Desaparecidos y Desaparecidas Veracruz, acusaron que las autoridades municipales han “apapachado” a los vecinos y dejaron a las madres buscadoras en el abandono.

En conferencia de prensa, pidieron a quienes se oponen al proyecto a ponerse en su lugar, toda vez que, consideraron, un árbol no puede tener mayor valor que sus hijos desaparecidos.

Pidieron que las madres que hoy se oponen a la construcción del centro de identificación forense se pongan en el lugar de las madres buscadoras y les den “permiso” de hacer este proyecto.

“Yo no estoy en contra de los árboles pero no creo que un arbolito valga más que mi hijo, eso es lo que

Madres buscadoras piden empatía



les quiero decir a esas personas”, dijo María Magdalena Calte que busca a su hijo Alfredo Tlaxcalteco Calte desaparecido en febrero de

2010.

Rechazó que el proyecto de construcción considere el derribo de 40 árboles de la zona, pues se trata solo

de un árbol, por lo que no descartó que los inconformes estén siendo manipulados.

Por su parte, María Elena

Gutiérrez, quien desde hace casi 11 años busca a su sobrino Rafael Espinosa Gutiérrez, señaló que se han hecho muchas gestiones para concretar el proyecto y ahora los vecinos se oponen y la autoridad pasa por encima de sus derechos humanos.

Y sobre el hecho de que el presidente municipal de Xalapa, Ricardo Ahued Bardahuil confirmó la suspensión del proyecto de identificación, reclamó que ha “apapachado” a los vecinos y dejándolas a ellas en la indefensión.

“Nosotros interpretamos que el tema de los vecinos le afecta a su futuro puesto de secretario de Gobierno, es un asunto al que él le pone más énfasis en lo político que en lo humano”.

Asimismo, María Magdalena lamentó que el alcalde cancelara ese proyecto pues confiaron en que cumpliría con su palabra, pues ella tiene 14 años buscando a su hijo y que tiene la esperanza de saber de él con la identificación de restos de personas de esas fosas.



Anuncian Reciclón

Se esperan recolectar más de 80 toneladas de residuos sólidos urbanos y de manejo especial

»AGENCIAS

Xalapa.- Se esperan recolectar más de 80 toneladas de residuos sólidos urbanos y de manejo especial en el evento del Reciclón Regional en Xalapa que se llevará a cabo este sábado 22 de junio en la explanada del Teatro del Estado, informó la directora de Vinculación Social y Cultura Ambiental de la Secretaría de Medio Ambiente del Estado (SEDEMA), Brenda Joan Soto.

La funcionaria estatal señaló que ya los municipios cercanos que participan en este evento, llevan a cabo su acopio previo para poder trasladarlos el sábado al Teatro del Estado y darle un correcto destino final.

“Se recibirán de 8 de la mañana a 2 de la

tarde, normalmente hacemos dos reciclones al año en Xalapa y hemos recibido hasta 80 toneladas de residuos entre sólidos urbanos y de manejo especial, como son pilas, pilas de botón, alcalinas, llantas, aceite usado vegetal de cocina, residuos electrónicos, vidrio, libros, revistas, plásticos, metales”.

Brenda Joan Soto recordó que se busca sensibilizar a la población en general sobre una cultura de correcta gestión de residuos para evitar que lleguen a un relleno sanitario.

“No deberían de llegar a los rellenos sanitarios, pues se les puede dar otro uso y se puede generar la economía circular. Por ejemplo, las pilas como sabemos son altamente tóxicas, esto lo que nos va a generar en un relleno sanitario es que cuando haya lluvias los lixiviados vayan por la tierra, por los mantos acuíferos y se genera una contaminación en suelo y agua”.

Recordó a la población que estarán de 8 de la mañana a las 2 de la tarde se recibirán los residuos sólidos y habrá personal para apoyar a los adultos mayores o con discapacidad a descargar sus residuos,

Finalmente, la directora de Cultura Ambiental destacó que a las personas que acudan a dejar sus residuos al Reciclón se les obsequiará una planta, se cuenta, dijo, con 3 mil unidades para donar.

Fernanda busca con desesperación a su esposo

El señor de 43 años desapareció el viernes 10 de mayo y es la fecha que no sabe nada de él

»AGENCIAS

Xalapa.- María Fernanda Guevara Jiménez busca a su esposo Clemente Utrera Domínguez, cuya desaparición se reportó desde hace más de un mes en el municipio de Actopan, en la zona costera central del estado de Veracruz.

La mujer, desesperada, difundió un video en redes sociales donde pide la ayuda de la población en general para localizar con vida a su marido.

El señor de 43 años desapareció el viernes 10 de mayo. A las 08:45 horas fue visto por última vez por su esposa, cuando él pasó al trabajo de la mujer para dejarle unas llaves.

“Ya no tengo lugares dónde buscarlo. Estoy desesperada, mi esposo sufre de varias moles-

tias, su rodilla le afecta mucho el cambio de clima, ya no sé dónde buscarlo, ya no sé dónde seguir, ya no tengo parques dónde ir a buscarlo, donde a mí me dicen voy y voy a la Fiscalía cuando me requieren. Me he presentado al Consejo de Víctimas, también he ido a Servicios Periciales”, expresó.

De acuerdo con la ficha de búsqueda, Clemente mide un metro con 76 centímetros. Tiene ojos color café claro, la piel morena clara y es calvo.

Él desapareció en El Espinal, municipio de Actopan. Como señas particulares, tiene cicatrices en la frente y el hombro derecho; lunares en lado izquierdo de la boca y el diente plateado frontal superior.

La señora María Fernanda pidió a la ciudadanía que comparta la ficha de la Comisión Estatal de Búsqueda y que aporte datos para localizar a su esposo.

La mujer además agradeció a las personas que se han sumado a la búsqueda en la zona de El Espinal y los lugares alrededor de este municipio de Actopan.

Fernanda indicó que ha recibido llamadas telefónicas de números desconocidos donde le exigen que elimine la publicación, retire la denuncia y abandone la búsqueda.

“Pero yo no voy a quitar la denuncia, no voy a dejar de buscar a mi esposo, lo quiero con vida, no voy a descansar hasta que estés conmigo”, enfatizó.

DESAPARECIDO

CLEMENTE UTRERA DOMÍNGUEZ
Tengo 43 años de edad
soy Originario de Actopan, Veracruz México
yo Desaparecí el día 10 de mayo del año 2024
ese día fui a la casa de mi hermana que se

UTRERA DOMÍNGUEZ
24/58 0718U-242C

Sexo: hombre
Edad actual: 43 años
Fecha de nacimiento: 04 de mayo de 1981
Estatura: 1.76 m
Color de ojos: café claro
Color de piel: morena clara
Cabello: calvo
Lugar de desaparición: El Espinal, Actopan, Ver.
Fecha de desaparición: 10 de mayo de 2024

Señas particulares:
Cicatrices en frente y hombro derecho, lunares en lado izquierdo de la boca, diente plateado frontal superior.

¡AYÚDALE A VOLVER!

Se considera que la Integridad Física de la persona puede encontrarse en riesgo. Toda vez que pueda ser víctima de secuestro o de un delito.

CONTACTO
228 319 3187
busqueda.veracruz@gmail.com



EN TERCERA PERSONA

ACOPIO Y PISTAS CLANDESTINAS DESATAN GUERRA EN BACALAR

HÉCTOR DE MAULEÓN

La incursión de un comando del Cártel de Caborca que el jueves pasado arrasó el ejido El Gallito, en Bacalar, Quintana Roo, tuvo un antecedente siniestro la noche del 18 de mayo.

Esa noche, dos ataúdes con cadáveres que presentaban signos de tortura fueron colocados a las puertas de una céntrica funeraria en Bacalar.

Los dos ejecutados eran Marina Coronel y su sobrino José Roberto Coronel. La primera era secretaria general del Ayuntamiento de Bacalar; el segundo formaba parte del equipo cercano al presidente municipal de Morena, José Alfredo Contreras Méndez.

Los Coronel han sido señalados por medios locales como operadores del Cártel de Sinaloa en la región. Desde hace meses, el Cártel de Caborca, que dirige José Gil Caro Quintero, El Pelo Chino, ha intentado controlar esa zona de Quintana Roo, célebre desde hace décadas por sus pistas de aterrizaje clandestinas, a las que llegan cargamentos procedentes de Centro y Sudamérica.

Los cuerpos de Marina y de José Roberto Coronel fueron trasladados al Semefo bajo protección de la Guardia Nacional: el Cártel de Caborca había amenazado con asesinar a quienes acudieran a reclamarlos.

Los familiares no habían reportado su desaparición, alegando que desconfiaban de las autoridades.

El jueves pasado, hacia las seis de la mañana, cerca de 40 sicarios del Cártel de Caborca arribaron a El Gallito. De acuerdo con pobladores, Los Coronel habían cerrado los accesos a la comunidad, en donde viven unas 40 familias

de ejidatarios. Se desató un enfrentamiento que duró cerca de dos horas.

Muchos de los habitantes se refugiaron en el monte “y por eso están vivos”. Se afirma que algunos siguen perdidos.

Más tarde circularon imágenes captadas por los habitantes del ejido, que muestran la comunidad vacía y en buena parte arrasada. Casas y palapas fueron quemadas. Maquinaria, tractocamiones y otros vehículos quedaron calcinados. Los agresores revolvieron el interior de las casas, revolviendo hasta el último de los cajones. Varias fachadas muestran el impacto brutal de las balas.

Los primeros avisos llegaron al ejido desde hace unas semanas, cuando proveedores de verduras y otros alimentos avisaron que la gente de Caborca los estaba amenazando: “No entren a vender al Gallo porque los vamos a matar”. Amenazados también, los compradores dejaron de adquirir ganado de engorda.

Se fue restringiendo, hasta agotarse, el paso de productos. Finalmente, al ejido le cortaron la luz.

El Cártel de Caborca había decidido sacar a los Coronel de una zona considerada centro de acopio de drogas, codiciada por los grupos criminales al formar parte de la ruta de tráfico aéreo de enervantes y poseer, en sus terrenos planos, pistas de aterrizaje prácticamente naturales. En algunos caminos cercanos se advierten incluso las huellas que dejan las llantas de las aeronaves al descender.

La gente de El Gallito quedó entre dos fuegos. Además de este ejido, comunidades como Río Verde,

Miguel Alemán, Canaán, Otilio Montaña, Melchor Ocampo, Zamora y Francisco Villa se hallan dentro del círculo de violencia desatada por los cárteles. “Tienen arrinconados a todos los pueblos. En todo lugar están esos cabrones”, aseguran pobladores del ejido.

El 22 de mayo el ejército evacuó a mujeres y niños de unas 40 familias. Los hombres decidieron quedarse a defender sus propiedades. Se habla de que antes de la evacuación, pobladores sostuvieron una reunión con personal de la fiscalía y de la Guardia Nacional. Denunciaron a los criminales que les cobran cuotas e imponen precios a los productos básicos. Según dicen, los sicarios volvieron días después con una lista en la que aparecían los nombres de los denunciantes: “Si siguen hablando, los vamos a matar a ustedes y a sus familias”.

“¿Quién les puede decir algo si ni el mismo gobierno les dice nada?”, preguntan.

La región de Bacalar ha sido una zona de actividad del Cártel de Sinaloa al menos desde el año 2000. Desde 2020, sin embargo, comenzó a cobrar fuerza el Cártel de Caborca, desplazando a grupos como el Cártel Jalisco, Guerreros Unidos, los Zetas y los Pelones.

Hoy se dice que hay una prohibición para circular por las noches en los caminos que llevan a Miguel Alemán, Río Verde, Nuevo Canaán, Veracruz y Nuevo Beccar. Ahí, abandonados por todos, los autos de los pobladores, sus pertenencias y sus teléfonos celulares son revisados a conciencia por la única ley: la ley del crimen organizado.



ESPECTRO

SECRETOS Y AGENDA POSTELECTORAL

JAVIER TEJADO

El trabajo cotidiano, cercano a la ciudadanía, pero sobre todo buenos candidatos, sí impactan en los resultados electorales. La alcaldía con mayor diferencia de votos en todo el país fue la de Cancún, que ganó Ana Patricia Peralta (PVEM) con un impresionante 71.7% de los sufragios. Le sigue, muy de cerca, Luis Alberto Mendoza (PAN), quien ganó la alcaldía Benito Juárez, en la CDMX, con 69.3% de los votos. Del lado de Morena, la alcaldesa más votada fue Aleida Alavez, quien ganó Iztapalapa con 64% de los votos.

No hay que perder de vista a estos tres alcaldes que representan lo mejor de los partidos políticos. De igual manera, aunque no ganó con márgenes amplios, hay que seguir de cerca al alcalde electo en Monterrey, Adrián de la Garza (PRI), pues logró el triunfo en condiciones muy adversas, bajo un “doble fuego” del gobierno estatal de MC, aliado con el gobierno federal morenista.

Hoy Morena anunciará, en reunión con todos sus legisladores electos para la LXVI legislatura, y en presencia de Claudia Sheinbaum, a sus coordinadores parlamentarios. Aunque hubo alguna resistencia minoritaria entre los diputados, se cumplirá lo que se estableció desde el proceso interno de las “corcholatas” morenistas: Adán Augusto López coordinará el Senado, y Ricardo Monreal en la Cámara de Diputados.

Por cierto, en el evento de hoy, el actual coordinador de los diputados morenistas, Ignacio Mier, presentará la ruta de los foros e invitados sobre la reforma al Poder Judicial Federal (PJF). El exministro de la Corte, Arturo Zaldívar, quien hoy es parte del equipo compacto de la virtual presidenta electa, presentará algunos datos duros y resolverá las primeras dudas de los legisladores.

La iniciativa presidencial de Andrés Manuel López Obrador plantea el cambio de los organismos cupulares del PJF (Suprema Corte, Tribunal y Consejo de la Judicatura Federal) hasta junio de 2025. Se ha tomado la decisión, entre el gobierno en funciones y el electo, de adelantar esos relevos.

La gran duda es si cambiarán o no todos los

jueces y magistrados federales en junio del año entrante. Se están barajando opciones para hacer quizá elecciones escalonadas, de 2025 a 2030, a efecto de no perder de golpe el conocimiento y la experiencia de más de mil 600 juzgadores. En lo personal, creo que cambiar a jueces y magistrados federales por abusos y errores políticos cometidos por algunos ministros de la Corte es de extremo riesgo para el país, su división de Poderes y la certeza para nacionales y extranjeros.

Otro tema que requiere revisarse con cuidado sobre los juzgadores electos es que la iniciativa presidencial prohíba su cambio de adscripción a otra zona distinta a la que ganaron popularmente. El que no se pueda reubicar a jueces va a generar que sean fácilmente cooptados por grupos de interés y/o el crimen organizado. Sencillamente, si no logran los poderes fácticos poner a sus jueces a modo, los cooptarán o intimidarán después. Ya hemos visto, recientemente, el actuar de los cárteles contra jueces en Guadalajara, Colima o Villahermosa.

A la par de los cargos arriba señalados, es probable que desde la Constitución se mandate también cambiar el modelo de designación de los jueces locales en las entidades federativas, con lo que el número de elecciones de juzgadores aumentará considerablemente.

Muchos analistas y abogados están apostando a que el TEPJF cambie la sobrerepresentación de los partidos políticos en el Congreso de la Unión, para reducir el número de legisladores del oficialismo. Esto no va a suceder, pues ya hay sentencias previas. Donde sí podría haber un ajuste es en el Congreso de la CDMX, dado el cambio de partidos que hicieron algunos legisladores oficialistas, después de las elecciones, para crecer artificialmente su sobrerepresentación.

La impugnación de mil 800 hojas que presentó Xóchitl Gálvez ante el INE sobre la elección presidencial es una vacilada. Ojalá le cobren ese trabajo legal por resultados y no por el número de hojas que metieron en la demanda.



EPICENTRO

RAFA MÁRQUEZ Y EL FUTURO DE NUESTRO FUTBOL

LEÓN KRAUZE

Panel de asistente cerrado. La selección mexicana comienza su participación en la Copa América el próximo sábado. Hay en el ambiente un fatalismo casi inédito. Percibo un consenso: a la generación actual de futbolistas mexicanos le falta calidad. Peor todavía, quienes conocen a detalle a las selecciones menores mexicanas sugieren que esa temporada de vacas flacas podría extenderse también a las siguientes generaciones de nuestro futbol.

Todo esto no es un asunto menor.

Peca de mezquindad o ceguera quien a estas alturas no entienda que el futbol es una de las pocas, muy pocas cosas que proveen un sentido de comunidad, pertenencia y, cuando las cosas andan bien, felicidad a toda una sociedad. El futbol es importante —en estos tiempos, mucho más.

Vale la pena reflexionar de verdad sobre el presente y el futuro del futbol mexicano.

Hay un debate grande sobre estructura e infraestructura. Estoy convencido de que hay personas bien intencionadas y serias a cargo de renovar lo oxidado, que es mucho, y limpiar todo lo sucio, que, quizá, es más. Pero más allá del debate organizacional, si encuentro algo que tiene que ver con la voluntad personal y la vocación de dignidad y conquista de todo el futbol mexicano.

¿Qué hace falta? En esto, como en tantas cosas, hay que buscar lecciones en las historias de éxito. En el futbol mexicano no hay muchas, pero hay. La semana pasada se estrenó en Netflix el documental sobre la vida de Rafael Márquez (tuve el gusto de

escribirlo y producirlo junto con un gran equipo). Toda la vida y la trayectoria de Márquez es ejemplo de resiliencia y esfuerzo. Él le llama “cuestión de actitud”. La frase es ilustrativa

¿Pero a qué se refiere Rafa?

Hay una anécdota en el documental, que más allá de las demás, explica la razón detrás del éxito notable de Márquez. Rafa cuenta que después de dejar Zamora siendo casi un niño para jugar en el Atlas, de pronto se encontró sobrepasado por la melancolía. Pensaba que iba a llegar a jugar de inmediato y a tener éxito casi instantáneo y lo que se había encontrado había sido distinto. Veía pocos minutos como jugador y pasaba mucho tiempo entrenando. No veía claro el futuro y comenzó a pensar en volver a casa. Con el corazón acongojado, llamó a sus padres. Contestó su madre. Con lágrimas, Rafa le dijo que extrañaba Zamora y que quería regresar.

“Ya vengas por mí”, le pidió. “Ya no quiero estar”.

Ella le respondió tajante: “¿Quién decidió irse?”

“¿Cómo?, ¿Perdón?”, contestó sorprendido el muy joven Márquez.

“La decisión fue tuya. La responsabilidad es tuya. Gánate tu puesto. Gánate tu lugar”, le dijo su madre... y le colgó el teléfono.

“Ni siquiera me pasó a mi papá. Ahí fue donde dije: no hay vuelta atrás”, cuenta Rafa sobre ese momento fundacional.

Debe haber sido un trago difícil y amargo. Pero rindió frutos. Márquez debutó al poco tiempo en el Atlas y muy rápido en la selección mexicana. Un par de años más tarde ya estaba en Mónaco y luego en Barcelona. El resto es historia.

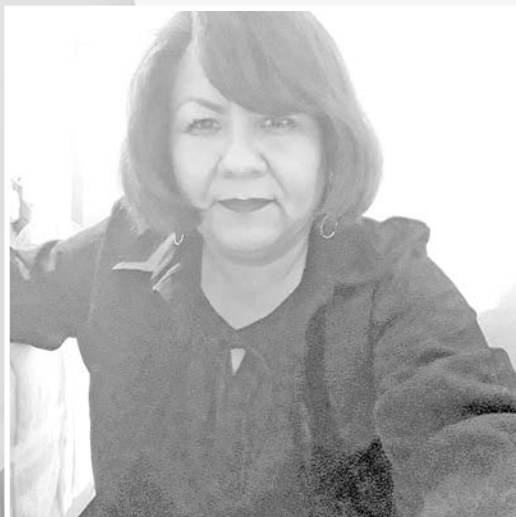
Cumpleañeros



Víctor Manuel Zamora.



Alexa Paola.



Esther Ortiz.

JUAN ZUÑIGA.

Estas son las mañanitas que cantaba el Rey David. Amigos que hoy nos acompañan reciban las más sinceras felicitaciones y nuestros mejores deseos para todos ustedes en su día.

A lo largo de la semana muchos estuvieron y estarán de manteles largos, muy festejados y consentidos, así que desde este su espacio social queremos enviarles nuestros mejores deseos, salud, amor y armonía, esperando de todo corazón que hayan pasado y pasen un día inolvidable.

Que esa fecha sea un día de alegría y fiesta, porque más que sumar un año, es celebrar la vida y agradecerla.

Recuerden celebrar cada uno de sus días; sus momentos de felicidad, los momentos de tristeza. Agradecer por los amigos que los acompañan, respaldan y animan cada día a seguir adelante, a ser mejor, a vivir plenamente.

Agradecer por su familia que están siempre contigo, regalándoles su amor y respaldo. ¡Enhorabuena a todos los CUMPLEAÑEROS de la semana!



Susana Bautista.



José Velázquez.





Katia FG.



Zaira Aquino.



Osmany Meléndez.



Fernanda Rivero.



Zaira Téllez.



Sheila Pauleth Hernández.



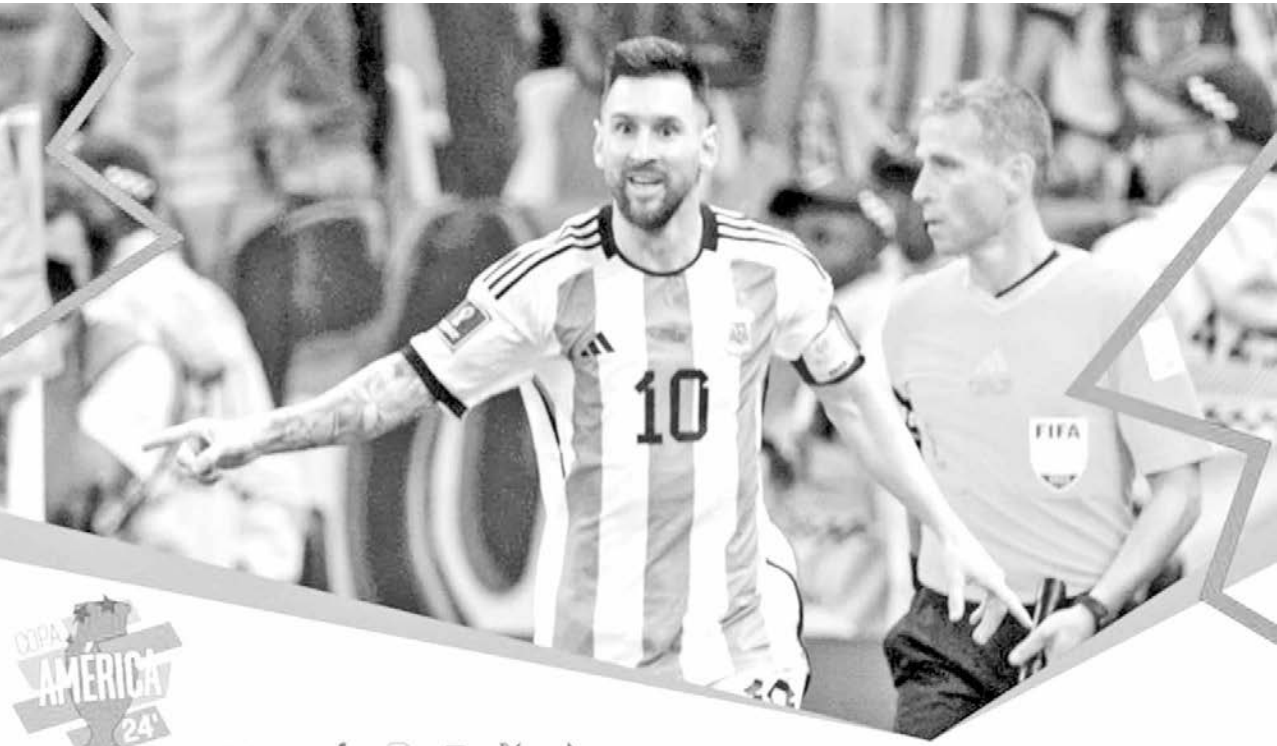
Diana Alicia.



Eréndira Martínez.

HAPPY BIRTHDAY





esto.com.mx f i y t

Argentina nunca ha perdido con Jesús Valenzuela de árbitro

AGENCIAS
ESTO

La Selección de Argentina, de la mano de Lionel Messi, jugará la Copa América 2024 ante Canadá, pero lo curioso es el árbitro que pitará el encuentro, pues la albiceleste nunca ha perdido con él.

¿Quién es Jesús Valenzuela, el árbitro con el que Argentina nunca ha perdido un partido?

Jesús Valenzuela es un árbitro venezolano que debutó en la primera división en 2011 y

cuenta con gafete FIFA desde el 2013.

Jesús Valenzuela fue uno de los silbantes elegidos por la FIFA para la Copa del Mundo de Qatar 2022 y pitó el Inglaterra vs Estados Unidos en fase de grupos y el Francia vs Polonia en Octavos de Final.

¿Cómo le va a Argentina cuando pita Jesús Valenzuela?

La Argentina de Lionel Messi nunca ha perdido un juego cuando Jesús Valenzuela es árbitro central.

De los seis partidos que ha pitado, registran tres victorias y tres empates.

¿Cuándo debuta Argentina en la Copa América y dónde ver en México?

Los ojos estarán puestos en el arbitraje el día que Argentina haga su debut en la Copa América 2024. Esto ocurrirá el viernes 20 de junio de 2024 a las 18:00 horas, tiempo del centro de México. Este encuentro sí será televisado por tv abierta en México, en Azteca 7 y Canal 5.

Premier League ya tiene nuevo calendario

AGENCIAS
ESTO

Después de unas semanas de descanso en la Premier League, ya alistan todo para la siguiente campaña. La considerada por muchos mejor liga del mundo, ya dio a conocer las fechas de sus partidos de la nueva temporada.

A través de un comunicado, la Liga Premier informó que será el próximo viernes 16 de agosto cuando comience el campeonato. El partido que inaugura las acciones de la nueva competencia es el Manchester United vs Fulham, disputado en Old Trafford a las 13:00 hrs.

La fecha uno de la liga inglesa continúa el sábado 17 de agosto, donde tendremos seis encuentros más. El Ipswich vs Liverpool abren el día en lo que será el debut de Arne Slot como entrenador de los Reds.

El subcampeón del torneo, Arsenal, arranca un nuevo intento por romper la sequía de títulos de liga cuando jueguen ante Wolves en el Emirates Stadium a las 08:00 hrs.

Además, a la misma hora juega el Everton vs Brighton, Newcastle vs Southampton y Nottingham vs Bournemouth. Al finalizar estos encuentros, es decir a las 10:30, entra en acción el West Ham de Edson Álvarez ante el Aston Villa.

Para el domingo 19 se disputan dos encuentros más. El primero es el Brentford ante Crystal Palace y se cierra el día con el plato fuerte, a las 09:30 hrs juegan el Chelsea ante Manchester City.

Finalmente, el lunes se cierra la jornada 1 con el regreso del Leicester City a la primera división al enfrentarse al Tottenham.



Los Boston Celtics regresaron a la cima de la NBA

AGENCIAS
ESTO

El título número 18 de los Boston Celtics estuvo lejos de ser una casualidad. La histórica franquicia llevaba años en busca de una nueva gloria en la NBA, y la trabajaron con grandes jugadas desde la gerencia.

Del 2013 al 2021, Brad Stevens ocupó el puesto como entrenador en jefe. Agarró al equipo en la época post Paul Pierce y lo fue conjuntando por medio de dos selecciones claves en el Draft.

En 2017, seleccionaron con el pick #3 a Jayson Tatum proveniente de la Universidad de Duke; un año antes habían apostado por Jaylen Brown también con el pick #3 del sorteo colegial.

En Tatum y Brown depositaron sus esperanzas de éxito. Pero no fue un



camino fácil. Se estrellaron en varias ocasiones frente a los Cavaliers de LeBron James. Juntos, disputaron cinco finales de la Conferencia Este, perdieron tres y solamente avanzaron a la serie por

el campeonato en 2022, cuando fueron superados por los Golden State Warriors.

Una vez más el título los esquivaba. Stevens dejó su puesto como coach de los Celtics, pero la organización lo

respaldó al otorgarle el puesto como Gerente General. Sabía los movimientos que tenía que hacer para terminar la obra.

Primero apostó por Ime Udoka como entrenador, pero un escándalo extra cancha lo retiró del puesto. Stevens no tuvo problemas en darle la responsabilidad a Joe Mazzulla, el asistente.

Y el resultado le dio la razón. Boston es campeón de la NBA y gran parte de su éxito se debe al trabajo que ha hecho Brad Stevens a lo largo de más de una década en la franquicia.

¿QUÉ CAMBIOS HIZO BOSTON ANTES DE LA CAMPAÑA 2023-2024?

Una vez que terminó la temporada 2022-2023, en Boston tomaron decisiones extremas, cuestionadas por sus propios aficionados pero que el tiempo le terminó por dar la razón.

Cuando los rumores apuntaban a que la combinación entre Jaylen Brown y Jayson Tatum llegaría a su fin, en busca de otra súper estrella que les pudiera dar el Larry O'Brien, el Gerente General decidió echar por la borda esos rumores e hizo de Brown el jugador mejor pagado en la historia de la NBA.

Portugal ganó en su debut de la Eurocopa 2024

AGENCIAS
ESTO

Portugal derrotó a Chequia en su debut de la Eurocopa 2024 y con eso finalizó la actividad de la jornada uno del torneo. A continuación, te diremos cómo quedó el Grupo F y cuándo volverá a jugar Cristiano Ronaldo y compañía.

El gol de Diogo Jota que el VAR anuló en el Portugal vs Chequia

El gol de Chequia fue de Lukáš Provod y el de Portugal de Robin Hranáč (autogol). En lo que se refiere a Cristiano Ronaldo, el lusitano poco pudo hacer en el partido, pues fue el hombre más marcado por la defensa y aunque siempre lo buscaban a él en los centros, estuvo bloqueado la mayor parte del juego.

En los minutos finales, Cristiano Ronaldo remató un centro con la cabeza pero fue directo al pelo y en el contraremate Diogo Jota marcó, pero por un presunto fuera de lugar, el VAR lo anuló. Aún así, el joven Francisco Conceição marcó en

el tiempo de agregado para darle la victoria a Portugal.

¿Cómo queda el Grupo F de la Eurocopa 2024 tras el empate de Portugal?

Pese a la victoria de Portugal esta tarde ante Chequia, Turquía sigue como líder del Grupo F por diferencia de goles, ya que ellos marcaron tres ante Georgia mientras que Cristiano y compañía dos. Aún así, si la lógica se impone, estas dos selecciones son las que deberían de avanzar a la siguiente fase del torneo.

¿Cuándo vuelve a jugar Portugal en la Eurocopa?

El siguiente juego para Cristiano Ronaldo y Portugal en la Eurocopa 2024 será el sábado 22 de junio ante Turquía. Dicho juego será a las 10:00 am, tiempo del centro de México. Hasta el momento, por la condición de visitante, Chequia está por encima de Portugal en su grupo, pero aún faltan dos partidos. Si la lógica se impone, Ronaldo y compañía deberían avanzar a la siguiente ronda.

¿Cómo serían los cruces



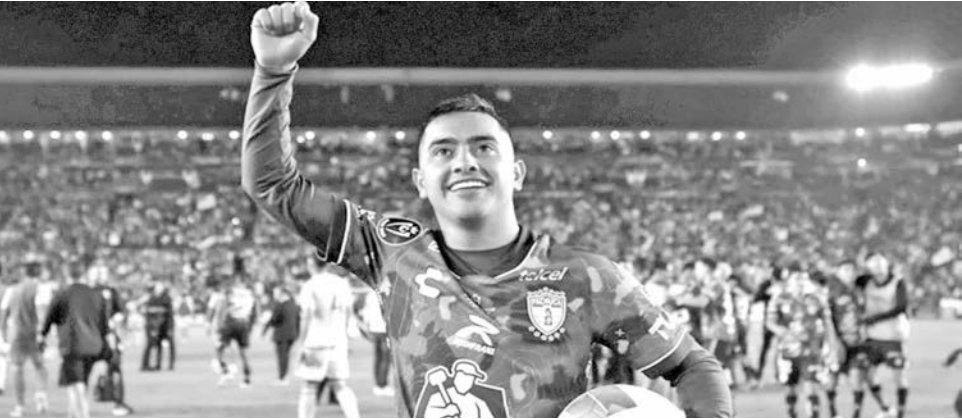
de Octavos de la Eurocopa al momento?

Aunque apenas es una jornada de tres en la Eurocopa 2024,

los Octavos de Final se jugarían así al momento:

Alemania vs Italia
España vs Suiza

Inglaterra vs Francia
Dinamarca vs Países Bajos
Rumania vs Portugal
Eslovaquia vs Turquía



Erick Sánchez sería nuevo jugador del América

AGENCIAS
ESTO

Erick Sánchez estaría cerca de ser nuevo jugador del América. Aunque la prioridad del mediocampista es irse a Europa, ESPN reporta que la oferta de las Águilas es el doble de lo que han podido ofrecer clubes del viejo continente, por lo que la decisión dependería plenamente del jugador.

El mismo medio ha dicho que el Sevilla fue uno de los equipos interesados en los servicios del Chiquito Sánchez, pero su oferta es de apenas cuatro millones de dólares y en un plazo a meses por cubrir el pago en su totalidad. En cambio, las Águilas están dispuestas a dar ocho millones y en un sólo pago.

Igualmente, el Feyenoord y Toulouse preguntaron por el jugador pero Sánchez sabe que

aunque su meta es jugar en Europa, económicamente le conviene mucho más la oferta de las Águilas. Es por lo anterior que Pachuca decidiría darle la decisión a él sobre qué es lo mejor para su carrera en el corto plazo.

Real Oviedo, otra de las opciones para Erick Sánchez si consiguen el ascenso

Otra de las opciones que se ha manejado es que Erick Sánchez refuerce al Real Oviedo si es que consiguen el ascenso a la primera división de España. Sin embargo, esto no es conveniente para Grupo Pachuca, ya que como es un equipo que les pertenece, significaría desprenderse de un titular indiscutible sin tener nada a cambio.

El Chiquito Sánchez tiene 24 años y aunque parece una edad muy joven, muy rara vez en Europa se llevan a un mexicano que sea mayor de 25, por lo que esta sería su oportunidad perfecta y tal vez la última para poder dar el salto de México al fútbol de Europa.

Roger Federer quiere estar en la despedida de Rafa Nadal

AGENCIAS
ESTO

La imagen de Roger Federer tomando la mano de Rafael Nadal en la Laver Cup el día de su retiro, dejó una postal para la historia del tenis que de acuerdo con el mismo suizo, podría repetirse.

Si bien es cierto que Rafael Nadal ha repetido en diversas ocasiones que aún no piensa en el retiro, Roger aseguró que si el español llegar a invitarlo ahí estaría.

De hecho, más allá de hablar del retiro, al suizo se le cuestionó la posibilidad de que en la próxima edición de la Laver Cup asistiera, pues Rafa formará parte del equipo europeo, situación que no descartó.

“No creo que juguemos dobles juntos en la Laver Cup, pero si me lo pide, definitivamente estaré allí”, dijo Federer en entrevista con La Gazzetta dello Sport.

La Laver Cup se llevará a cabo del 20 al 22 de septiembre en la Uber Arena de Berlín, y junto a Rafa, Carlos Alcaraz, Daniil Medvedev y Alexander Zverev, defenderán los colores del equipo europeo.

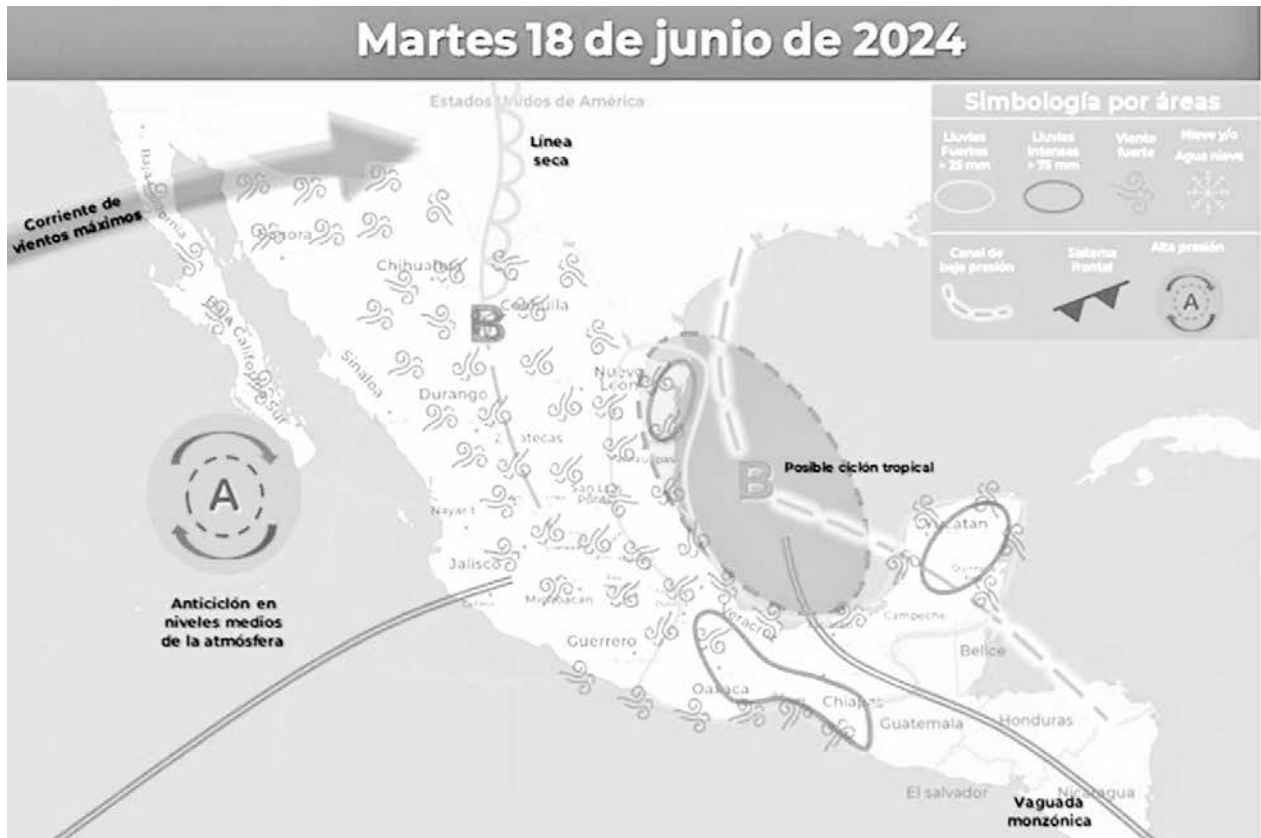
Por el resto mundo Alex de Minaur, Taylor Fritz y Tommy Paul son los tenistas confirmados.

¿QUÉ DIJO ROGER FEDERER SOBRE SU FOTO CON NADAL EN LA LAVER CUP?

La famosa postal en la que Roger toma la mano de Rafa podría considerarse un artículo de colección. El suizo ex número uno del mundo lo sabe y es por ello que ocupa un lugar importante en su hogar.

“La tengo en casa, enmarcada, en un espacio donde tengo algunas imágenes de mi carrera. No quiero fotos por todos lados, así que las tengo en una zona específica. Y cuando paso por delante de ella siempre me llama la atención porque refleja nuestra camaradería, nuestra amistad y también la rivalidad, todo en una sola imagen”, confesó a El País.





Activan protocolos ante presencia de Ciclón

AGENCIAS
MÉXICO

Ante la presencia del potencial Ciclón Tropical Uno en el Golfo de México, el Gobierno de México informó que puso en marcha medidas preventivas y de alerta para proteger a la población en las áreas afectadas. Autoridades de diversos niveles gubernamentales se encuentran uniendo esfuerzos para enfrentar los posibles impactos de este fenómeno meteorológico.

Según información proporcionada por la Secretaría de Marina (SEMAR), la Comisión Nacional del Agua (Conagua) y la Coordinación Nacional de Protección Civil (CNPC), el ciclón se ubicó a 195 kiló-

metros al nor-noroeste de Frontera, Tabasco, con vientos de 65 km/h y rachas de hasta 85 km/h, desplazándose hacia el noroeste a 11 km/h. Se anticipa que durante las próximas horas se intensifique y se convierta en la tormenta tropical Alberto.

Alejandra Margarita Méndez Girón, coordinadora general del Servicio Meteorológico Nacional (SMN), advirtió sobre la influencia de este sistema en estados como Campeche, Chiapas, Oaxaca, Quintana Roo, Tabasco, Veracruz y Yucatán, donde se esperan lluvias intensas y vientos significativos.

Para este martes y miércoles se pronostican lluvias

torrenciales en varias regiones, incluyendo Tamaulipas, Veracruz y Nuevo León. Por ende, se cerraron puertos y se recomienda a la población mantenerse informada a través de canales oficiales y seguir las indicaciones de Protección Civil.

Además alrededor de 2,900 refugios están disponibles para quienes requieran resguardarse del temporal. Laura Velázquez Alzúa, directora del Centro Nacional de Comunicación y Operación de Protección Civil, instó a mantener la vigilancia y preparación ante cualquier eventualidad, subrayando la colaboración entre entidades gubernamentales para coordinar las acciones de respuesta.



Morena, PVEM y MC crecen

AGENCIAS
MÉXICO

En un análisis postelectoral, la consultora electoral Integralia, resalta que tres partidos crecieron en estas elecciones con respecto al 2018: Morena, Partido Verde y Movimiento Ciudadano,

mientras los partidos opositores PAN, PRI y PRD, perdieron votos en 26 entidades el primero, 31 entidades el segundo y el registro para el tercero.

En su reporte, Integralia considera que "la elección de 2024 consolida el realineamiento del sistema de partidos que inició en 2018. Se gesta un sistema de partido hegemónico cuya duración es

incierto y los tres partidos de la llamada transición mexicana a la democracia son desplazados del mapa electoral".

La consultora encabezada por Luis Carlos Ugalde, menciona que mientras Sheinbaum fue un factor de arrastre para que crecieran los votos de Morena para diputaciones y senadurías, en el caso de Xóchitl Gálvez fue al revés.

Posponen sentencia de Genaro García

AGENCIAS
MÉXICO

A petición de la defensa del exsecretario mexicano de Seguridad, Genaro García Luna, el juez Brian Cogan, de la corte del Distrito Este de Nueva York pospuso la sentencia al 9 de octubre.

El pasado 31 de mayo, el abogado César de Castro presentó la solicitud a Cogan para posponer la fecha de sentencia, programada originalmente para el 24 de junio. Cogan respondió afirmativamente este martes.

De Castro pedía en su carta cambiar la fecha a la semana del 16 o del 23 de septiembre, por tres razones:

1) Que está pendiente la moción presentada por la defensa para solicitar un nuevo juicio a García Luna debido a la existencia de nuevas pruebas que lo exculparían después de que fuera declarado culpable en febrero de 2023 de delitos de corrupción y narcotráfico

2) Que el reporte de presentecia no ha sido dado a conocer aún y que, cuando salga a la luz, la defensa necesitará tiempo para revisarlo y poder responder

3) Que la defensa de García Luna no tiene tiempo suficiente para prepararse adecuadamente frente a la sentencia.

Este último punto tiene que ver con que De Castro representa al empresario Fred Daibes, coacusado en el juicio por corrupción contra el senador demócrata Bob Menéndez, que se lleva a cabo en la corte del Distrito Sur de Nueva York.

La fiscalía ya había expresado su rechazo a una repetición del juicio contra García Luna e incluso lo acusó de ofrecer dinero a presos en el penal de Nueva York donde se encuentra, a fin de que dieran falsos testimonios a su favor.

García Luna, de 55 años y quien fuera secretario de Seguridad entre 2006 y 2012, fue declarado culpable en febrero de 2023 de cuatro delitos relacionados con la corrupción y el narcotráfico de cocaína que pueden acarrear perpetuidad, y un quinto delito de prestar falso testimonio a las autoridades de Estados Unidos cuando solicitó la nacionalidad, al negar haber incurrido en delitos en el momento en que lo hizo.



EU suspende también importación de mango

AGENCIAS
MÉXICO

La retención que sufrieron dos inspectores estadounidenses en el poblado de Aranza, en Michoacán, no solamente afectó a los aguacateros, también a los exportadores de mango de dicha entidad.

Desde el 15 de junio pasado, los exportadores de mango no pueden exportar por la suspensión temporal de que son sujetos porque los inspectores estadounidenses dejaron de visitar las huertas para vigilar el corte, recolección, procesamiento y empaque de esta fruta.

México es el principal exportador mundial de mango fresco, de enero a abril de 2024 se vendieron a otros países 101.7 mil toneladas de mango, equivalentes a 161 millones de dólares, lo que significó un incremento con respecto al mismo período del año pasado.

Al año se exportan más de 415 mil toneladas al año de dicha fruta, de acuerdo con Empacadoras de Mango de Exportación.

Michoacán es un importante exportador de dicho producto, en 2023 exportó 12 millones 316 mil cajas.

México es el proveedor de más del 62% del total de las importaciones de mango que adquiere Estados Unidos, de acuerdo con National Mango Board.



Cofepris aprueba tratamiento para rinitis

AGENCIAS
MÉXICO

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) aprobó el registro sanitario de Olopatadina en tabletas para el tratamiento de rinitis alérgica en adultos.

Cabe señalar que desde 1998, dicho medicamento ya era utilizado en el mercado mexicano en forma de gotas oftálmicas para tratar reacciones alérgicas.

Pero ahora, por primera vez se autorizó la presentación de pastillas, “ofreciendo una nueva alternativa entre la gran variedad de antihistamínicos disponibles para tratar este padecimiento”.

La rinitis alérgica, es una inflamación de la

mucosa nasal, que provoca síntomas similares a los de un resfriado, como escurrimiento, picazón en los ojos, congestión, estornudos y presión en los senos paranasales.

Sin embargo, a diferencia del resfriado, que es causado por un virus, esta afección es una respuesta del cuerpo a alérgenos.

La Cofepris indicó que Olopatadina tabletas se suma a los 32 medicamentos autorizados en la segunda quincena de mayo, de acuerdo con el más reciente Informe quincenal de ampliación terapéutica.

Y añadió que la aprobación de insumos para la salud se sustenta en rigurosos procesos de evaluación “que garantizan el cumplimiento de los más altos estándares de seguridad, calidad y eficacia”.

Vincula EU a CDS y banca clandestina china

AGENCIAS
MÉXICO

El Departamento de Justicia de Estados Unidos acusó este martes al Cártel de Sinaloa de conspirar con grupos radicados en California y vinculados a la banca clandestina china para blanquear ingresos procedentes del narcotráfico.

En un comunicado, el Departamento de Justicia dijo que como parte de la conspiración, más de 50 millones de dólares procedentes del narcotráfico circularon entre los socios del Cártel de Sinaloa y las casas de cambio clandestinas chinas.

El comunicado subraya que gracias a la cooperación con autoridades en China y México, fueron detenidas personas ligadas a la conspiración que huyeron de Estados Unidos tras ser acusados inicialmente el año pasado.

Un total de 24 personas fueron acusadas de ayudar e instigar a la distribución de cocaína y metanfetamina, un cargo de conspiración para blanquear instrumentos monetarios y un cargo de conspiración para explotar una empresa de transferencia de dinero sin licencia.

La acusación sustitutiva alega que una red de blanqueo de capitales vinculada al cártel de Sinaloa recaudaba y, con la ayuda de un grupo de transferencia de dinero con sede en San Gabriel Valley (California) y vínculos con la banca clandestina china, procesaba grandes cantidades de dinero procedente del narcotráfico en moneda estadounidense en la zona de Los Ángeles. Los acusados presuntamente ocultaron las ganancias del narcotráfico e hicieron que los miembros de los cárteles de México y otros países tuvieran acceso a las

ganancias generadas en Estados Unidos.

El principal acusado fue identificado como Edgar Joel Martínez-Reyes, de 45 años y residente en el este de Los Ángeles, quien junto con sus cómplices, señala el comunicado, utilizaron diversos métodos para ocultar el origen del dinero, incluido el blanqueo de dinero basado en el comercio, la “estructuración” de activos para evitar los requisitos federales de información financiera y la compra de criptomoneda.

Se prevé que en las próximas semanas comparezcan ante el Tribunal de Distrito de Estados Unidos en el centro de Los Ángeles 20 de los individuos acusados en la acusación sustitutiva, incluido uno que compareció el lunes.

En el marco de la investigación, las fuerzas del orden incautaron unos 5 millones de dólares procedentes del tráfico de estupefacientes, 302 libras de cocaína, 92 libras de metanfetamina, 3 mil pastillas de éxtasis, 44 libras de psilocibina (setas mágicas), numerosas onzas de ketamina, tres fusiles semiautomáticos con cargadores de gran capacidad y ocho pistolas semiautomáticas.



Terremoto provoca muertes en Irán

AGENCIAS
IRÁN

Al menos cuatro personas murieron y 120 resultaron heridas este martes en un terremoto de magnitud 5 que sacudió la ciudad de Kashmar, en el noreste de Irán.

El terremoto se produjo a mediodía a una profundidad de 6 kilómetros con una magnitud 5 en la ciudad de Kashmar, en la provincia de Jorasán Razavi, informó el portavoz de la organización de gestión de crisis del país, Hossein Zafari, de acuerdo con la agencia ILNA.

En el temblor murieron dos hombres en el derrumbe de la fachada de un edificio y otros dos en la destrucción de una casa, informó el gobernador de Kashmar, Hoyatolá Shariatmadari, según la agencia estatal IRNA.

“120 personas resultaron heridas en este terremoto, la mayoría de ellas fueron atendidas de forma ambulatoria y 35 de ellas están hos-



pitalizadas”, añadió la fuente.

Shariatmadari afirmó que es posible que un número indeterminado de personas se encuentre bajo los escombros de algunos edificios y los equipos de rescate están trabajando en ello.

Hasta ahora han sacado a un niño de entre los escombros de una casa.

Irán tiene una gran actividad sísmica y se registran numerosos

terremotos.

Los más graves hasta la fecha en Irán se produjeron en diciembre de 2003 y en junio de 1990, cuando perdieron la vida 31 mil y 37 mil personas, respectivamente.

Más recientemente, en noviembre de 2017 un terremoto de magnitud 7.3 causó 620 muertos y más de 12 mil heridos en la provincia noroccidental de Kermanshah.

Tailandia aprueba el matrimonio igualitario

AGENCIAS
TAILANDIA

Tailandia se convirtió este martes en el primer país del sudeste asiático en legalizar el matrimonio entre personas del mismo sexo, tras una histórica votación en el Parlamento que fue celebrada como una “victoria” para la comunidad LGBT+. El Senado aprobó la ley por 130 votos a favor, con cuatro en contra y 18 abstenciones, y ahora el texto será remitido al rey Maha Vajiralongkorn para su promulgación y entrará en vigor 120 días después de su publicación en el Boletín Oficial.

Con la entrada en vigor de la legislación, Tailandia se convertirá en el tercer lugar de Asia que permite el matrimonio igualitario, después de Nepal y Taiwán. Los activistas de la comunidad LGBT+ esperan que sea posible celebrar los primeros matrimonios igualitarios en el reino en octubre.

“Estamos muy orgullosos de quienes participaron en este momento histórico”, dijo a los senadores tras la votación Plaifah Kyoka Shodladd, activista que trabajó en la comisión que analizó el texto. “Hoy el amor venció a los prejuicios”.

Tunyawaj Kamolwongwat, legislador de la formación progresista Partido Avanzar y activista a favor de la diversidad, declaró a los periodistas antes de la votación que esta reforma es “una victoria del pueblo”. El texto cambia las referencias a “hombres”, “mujeres”, “esposos” y “esposas” en la ley sobre el matrimonio para reemplazarlos por términos neutros. Además, le otorga a las parejas homosexuales los mismos derechos que a las heterosexuales en materia de adopción y herencia.



El primer ministro Srettha Thavisin, que apoya a la comunidad LGBT+, tiene previsto recibir en su residencia a los impulsores del proyecto para celebrar su aprobación. La llegada al poder en agosto de 2023 de Srettha Thavisin, el primer civil en ocupar el cargo desde el golpe de Estado de 2014, contribuyó a acelerar la tramitación de la ley, un proceso que en Tailandia suele ser tortuoso.

Los activistas también organizaron una manifestación en el centro de la capital Bangkok, donde varios comerciosizaron la bandera del arcoíris para mostrar su apoyo desde principios de junio, por el Mes del Orgullo.

Tailandia tiene la reputación de ser un país tolerante con la comunidad LGBT+ y las encuestas publicadas por los medios locales muestran un apoyo contundente de la opinión pública al matrimonio igualitario. Pero este reino, de mayoría budista, es una sociedad conservadora y muchas personas LGBT+ denuncian que sufren discriminación.

La votación de este martes culmina un proceso que duró años y estuvo marcado por varios fracasos. Sin embargo, algunos activistas de la comunidad LGBT+ denuncian que esta ley se queda corta y no reconoce a las personas trans y no binarias, que carecen del derecho a cambiar su identidad en sus documentos oficiales.



Ecuador impone visas para chinos

AGENCIAS
ECUADOR

El gobierno de Ecuador anunció que volverá a solicitar visado a los ciudadanos chinos ante el “inusitado” incremento de flujos migratorios irregulares de personas de esa nacionalidad, que han llegado al país “y no han salido en el plazo permitido” de 90 días.

En un comunicado, la Cancillería informó de la suspensión temporal del acuerdo de supresión de visados entre Ecuador y China y anotó que los ciudadanos chinos “estarían utilizando al Ecuador como punto de partida para llegar a otros destinos del Hemisferio”.

Añadió que en los últimos meses se ha registrado un “preocupante” aumento de flujos migratorios provenientes de China y, adicionalmente, no se registran salidas por vías regulares y en los tiempos establecidos por la ley de aproximadamente 50 por ciento de esos ingresos.

“Por esta razón, se encontrarían en el país en situación migratoria irregular o habrían salido por vías irregulares a otros destinos del Hemisferio”, apuntó.

La Cancillería reiteró el compromiso para que quienes visiten Ecuador “lo hagan con garantías de seguridad adecuadas, evitando que sean víctimas de trata de personas o tráfico de migrantes, así como asegurar un adecuado control migratorio nacional y precautelar el funcionamiento normal de las compañías de transporte aéreo”.

El Ministerio de Exteriores no ofreció detalles sobre las fechas en que comenzará a aplicar la resolución ni los requisitos que se solicitará a los ciudadanos chinos con pasaporte ordinario.

No obstante, desde Beijing se informó este martes que China vinculó la decisión de Ecuador de exigir visados a sus ciudadanos a partir del 1 de julio con la lucha contra la migración ilegal.

“China se opone firmemente a cualquier forma de migración ilegal”, declaró el portavoz del Ministerio Lin Jian en una rueda de prensa cuestionado sobre la medida del gobierno de Quito.

“En los últimos años las fuerzas del orden chinas han tomado medidas contundentes para combatir los delitos que obstaculizan la gestión de las fronteras nacionales y han mantenido una postura estricta y de alta presión contra todo tipo de inmigrantes ilegales”, añadió el vocero.

Lin señaló que el acuerdo de exención de visados entre China y Ecuador, en vigor desde agosto de 2016, ha tenido hasta la fecha un “papel importante y positivo” en el intercambio de personal y en la cooperación entre ambos países.

Sin embargo, no mencionó si esta decisión será recíproca e impedirá a los ciudadanos ecuatorianos en un futuro entrar al gigante asiático libres de visado.

Actualmente, los viajeros con pasaporte de Ecuador pueden ingresar por 30 días a China sin visado.

TRANSMISIONES AUTOMÁTICAS



783 106 45 84

Reparación de todo tipo de transmisiones automáticas
reparación de bombas y direcciones hidráulicas
reparación de cajas de transferencias (4X4)

Av. Adolfo López Mateos (a 50 metros de la escuela Nissan) Tuxpan, Ver.

El Sacrificio

Ven a Disfrutar

LOS MEJORES MARISCOS

Contamos con gran variedad de platillos

Carretera a la termo Adolfo Lopez Km. 3

Tel. 783 100 00 01

“Da siempre lo mejor que tienes. Lo que plantes ahora, lo cosecharás más tarde.”

NOTARIAS
A TU SERVICIO

NOTARIA 1

783 834 01 35

EMILIANO ZAPATA #12 CENTRO

NOTARIA 7

783 834 19 02

MORELOS # 59 CENTRO

NOTARIA 3

783 834 02 13

HERNANDEZ Y HERNANDEZ #45 CENTRO

NOTARIA 4

783 835 38 68

RAFAEL MORENO # 81
INFONAVIT TENECHACO

PEANUTS

con

“El bueno y viejo Charlie Brown”

¡TIEMPO FUERA!

¿AHORA QUÉ?

ENTRENADOR, ¡TENGO UNA GRAN IDEA!

DESPUÉS DE QUE PERDAMOS OTRO JUEGO, ¿POR QUÉ NO PONEMOS UN ANUNCIO EN EL DIARIO?

¿UN ANUNCIO?

¡SÍ, PODEMOS OFRECER UNA RECOMPENSA POR EL JUEGO PERDIDO!

¿CUANDO ENCUENTREN EL JUEGO, YA NO SERÁ MÁS UN JUEGO PERDIDO!

SI TENGO ALGUNA OTRA IDEA GENIAL, TE LO HARÉ SABER.

QUIZÁS LOS JARDINEROS PASEN DEMASIADO TIEMPO EN EL SOL...

RECETA RAPIDA

Pastel de Arroz

Ingredientes para Pasteles de arroz de Bilbao

500 ml. de leche entera | 25 gr. de azúcar blanco

125 gr. de harina de trigo

2 huevos tamaño L

1 lámina de hojaldre

100 gr. de mantequilla (en pomada)

Mantequilla parauntar los moldes

Moldes de aluminio: pequeños y bajos



ADIVINANZA

Es mas pequeño que otros,
pero cuando estoy contento y
motivado lo levanto como si
fuera el mejor, ¿Qué es?

RESPUESTA: EL PULGAR

A QUE NO ENCUENTRAS LAS 10 DIFERENCIAS



Masa madre o levadura: ¿Cuál es la diferencia en preparación de pan?

1. Definición de masa madre

La masa madre es un fermento natural que se utiliza en la preparación del pan. Consiste en una mezcla de harina y agua que se deja fermentar durante un período de tiempo, permitiendo que las levaduras y bacterias presentes en el ambiente se desarrollen y creen una colonia de microorganismos. Estos microorganismos son los responsables de la fermentación de la masa y de darle sabor y textura al pan. Este tipo de fermento es clave en lo que diferencia hay entre masa madre y levadura, tanto en su comportamiento como en el resultado final del pan.

2. Definición de levadura

La levadura, por otro lado, es un microorganismo unicelular que se utiliza como agente leudante en la preparación del pan. Existen diferentes tipos de levadura, pero la más común es la levadura de panadería, que se presenta en forma de polvo o en bloques comprimidos. La levadura se activa al entrar en contacto con líquidos y azúcares, liberando dióxido de carbono y alcohol durante el proceso de fermentación.

3. Proceso de fermentación

Las diferencias entre masa madre y levadura son particularmente evidentes en el proceso de fermentación. En el caso de la masa madre, la fermentación es un proceso más lento y natural, ya que se basa en la acción de las levaduras y bacterias presentes en el ambiente. La masa madre requiere de varios días de alimentación y cuidado para desarrollarse correctamente y estar lista para ser utilizada en la preparación del pan.

Por otro lado, la levadura actúa de manera más rápida y predecible. Al agregar levadura a la masa, esta comienza a fermentar de inmediato, liberando dióxido de carbono y haciendo que la masa se expanda. Este proceso de fermentación es más controlado y permite obtener resultados consistentes en menos tiempo.

4. Sabor y textura del pan

El pan de masa madre diferencia su sabor y textura de manera significativa en comparación con el pan de levadura. La masa madre, al ser un fermento natural, aporta una mayor complejidad de sabores al pan. La fermentación lenta y natural de la masa madre permite que se desarrollen sabores ácidos y aromas más intensos. Además, la masa madre también contribuye a



una textura más suave y esponjosa en el pan.

Por otro lado, la levadura tiende a producir un pan con un sabor más neutro y una textura más ligera. La fermentación rápida de la levadura no permite que se desarrollen tantos sabores y aromas en el pan como con la masa madre.

5. Tiempo de preparación

El tiempo de preparación es otra de las diferencias clave entre masa madre y levadura. La masa madre requiere de varios días de alimentación y cuidado antes de poder ser utilizada en la preparación del pan. Esto implica un mayor tiempo de preparación y planificación.

Por otro lado, la levadura permite obtener resultados en mucho menos tiempo. Al agregar levadura a la masa, esta comienza a fermentar de inmediato y el pan puede estar listo para hornear en cuestión de horas.

6. Beneficios para la salud

La masa madre tiene algunos beneficios para la salud que la levadura no tiene. Durante el proceso de fermentación de la masa madre, se producen compuestos beneficiosos como ácido láctico y ácido acético, que pueden ayudar a mejorar la digestión y la absorción de nutrientes. Además, la fermentación lenta de la masa madre también puede hacer que el pan sea más fácil de digerir para algunas personas con sensibilidad al gluten.

Por otro lado, la levadura no aporta

los mismos beneficios para la salud que la masa madre. Aunque la levadura es una fuente de vitamina B y minerales como el zinc y el selenio, estos nutrientes se encuentran en cantidades muy pequeñas y no son significativos desde el punto de vista nutricional.

7. Elección personal

La elección entre masa madre y levadura en la preparación del pan es una cuestión de preferencias personales y depende de lo que cada persona valore más. Algunos panaderos prefieren utilizar masa madre por su sabor y textura más complejos, así como por sus beneficios para la salud. Otros prefieren utilizar levadura por su conveniencia y tiempo de preparación más corto.

Es importante tener en cuenta que la masa madre requiere de más experiencia y conocimientos para su correcta utilización, mientras que la levadura es más fácil de usar y controlar. Sin embargo, con práctica y paciencia, cualquier persona puede aprender a utilizar masa madre en la preparación del pan.

8. Conclusiones

La elección entre masa madre y levadura en la preparación del pan depende de las preferencias individuales y del resultado deseado. La masa madre ofrece un sabor y una textura más complejos, así como beneficios para la salud, pero requiere de más tiempo y experiencia para su manejo. Por otro lado, la levadura es más rápida y fácil de usar, pero produce un pan con un

sabor y una textura más neutros.

Ya sea que elijas utilizar masa madre o levadura, lo más importante es disfrutar del proceso de hacer pan y experimentar con diferentes recetas y técnicas. Ambas opciones tienen sus propias ventajas y desafíos, pero al final del día, el resultado siempre será un delicioso pan casero.

¿Cómo hacer masa madre?

Hacer masa madre en casa es un proceso sencillo, pero que requiere tiempo y paciencia. Aquí te dejamos los pasos básicos:

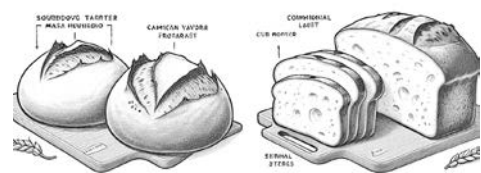
Mézlalo en un recipiente 100 gramos de harina integral y 100 ml de agua.

Tapa el recipiente con un paño y deja reposar en un lugar cálido y oscuro durante 24 horas.

Al día siguiente, añade otros 100 gramos de harina integral y 100 ml de agua a la mezcla, remueve y vuelve a tapar.

Repite este proceso durante 5 días más, es decir, cada día añade otros 100 gramos de harina integral y 100 ml de agua a la mezcla.

Al sexto día, tu masa madre estará lista para ser utilizada en la panificación. Guárdala en un recipiente hermético y refrigera hasta que la necesites.





REDACCIÓN
MARTÍNEZDELA TORRE, VER.

Una unidad de autobús del transporte urbano que se encontraba estacionada en la vía pública fue incendiada de manera intencional por un sujeto o sujetos desconocidos que tras cometer el atentado se dieron a la fuga. Los hechos se registraron la madrugada de este martes en las inmediaciones de Villa independencia de Martínez de la Torre, alrededor de las 03:00 horas, cuando elementos de Bomberos y Protección Civil recibieron la alerta de que la unidad de autobús, con placas A-21914-X de Veracruz, que se ubicaba en el cruce de la calle Cuauhtémoc y la calle Cañero se encontraba incendiándose. El incendio aparentemente fue provocado pues la unidad siniestrada no se encontraba en

CALCINAN AUTOBÚS

funcionamiento al momento del siniestro, lo que hace presumir que el fuego fue completamente intencional. Los vecinos solicitaron el apoyo del Cuerpo de Bomberos quienes en cuestión de minutos arribaron a la escena para sofocar el fuego y extinguirlo en su totalidad; afortunadamente en este siniestro no se registraron personas lesionadas, la zona fue asegurada por personal de la Policía Municipal y personal de la Policía Estatal para permitir a los elementos de bomberos trabajar de manera segura. Cabe hacer mención que es la segunda ocasión en lo que va del año que una unidad de transporte público es incendiada en dicha zona pues hace un par de meses se registró un incendio similar a una cuadra de este y curiosamente, ambas unidades son de un mismo concesionario, lo que podría dejar entrever la existencia de algún piromaniaco en el área o si se trata de algún hecho delictivo contra el dueño de los autobuses.

Entregan cuerpo de “El Chilango”

REDACCIÓN
MARTÍNEZDELA TORRE, VER.

Cómo Lino Hernández Rodríguez, alias “El Puebla” o “El Chilango”, fue identificada la persona que perdió la vida en las aguas del río Bobos, el pasado domingo por la tarde. Personas se acercaron a este medio de comunicación para informar que la persona que fue encontrada sin vida en el río Bobos, a la altura del malecón, es vecino de la localidad de Arroyo Negro. Cabe mencionar que su pareja sentimental acudió ante la fiscalía para reclamar el cuerpo y así darle cristiana sepultura.



Por otra parte, se dijo que esta persona el día en que se ahogó, se encontraba en compañía de varios amigos y ellos informaron que se adentró al río frente a la calle Abasolo y tras sumergirse ya no volvió a salir a la superficie. El cuerpo sin vida de “El Chilango” fue localizado el lunes flotando frente al malecón de la ciudad por ciudadanos quienes dieron parte a las autoridades, personal de servicios periciales con el apoyo de los agentes ministeriales, quienes arribaron al lugar para rescatar el cuerpo y trasladarlo al SEMEFO.

¡Protagonizan riña!

Dos personas resultaron lesionadas, tras participar en una disputa, estaban ebrios

REDACCIÓN

Dos personas resultaron lesionadas, tras participar en una riña esto en la comunidad de Arroyo Hondo. Se dio a conocer que las dos personas involucradas en esta pelea, se agredieron con objeto de arma blanca, por lo que, tuvieron que ser atendidos por paramédicos del Escuadrón Nacional de Rescate. Vecinos al presenciar la pelea, solicitaron el apoyo de los servicios de emergencia y policía municipal, para evitar que esta riña terminara en tragedia. Al lugar, arribaron policías municipales y estatales, para realizar las investigaciones correspondientes, pero solo encontraron al señor Fernando N., quien presentó una herida en la mano derecha, mientras que el otro involucrado de nombre Amadeo N., quien también fue lesionado, se dio a la fuga al escuchar la presencia de los policías. Se dio a conocer que ambos involucrados estaban bajo el efecto del alcohol, y tras una acalorada discusión, terminaron agrediendo con armas blancas. Afortunadamente, las heridas no fueron a mayores, por lo que uno de los lesionados fue atendido en el lugar de los hechos sin necesidad de llevarlo al Hospital Regional.



SE VENDE
LIMÓN PERSA

**POR ARPILLA
COSTAL 21 KG.**

El Limoncito
Express

Cel. 232 159 4027

Asesinan a trailerero

REDACCIÓN
ACAYUCAN, VER.

Un asalto masivo a transportistas ocurrió la madrugada de este martes sobre la autopista 145D La Tinaja-Cosoleacaque, en Acayucan, dejó un saldo de un muerto y dos más heridos de bala.

Los hechos se dieron cuando conductores reportaron al 911 que delincuentes colocaron palos, piedras y ponchallantas para obligarlos a detenerse, en el tramo Cuadra I. Piña - Teodoro A. Dehesa a la altura del kilómetro 181

Varios de ellos tuvieron que parar su trayecto y fue en ese momento que los maleantes se les aproximaron y a punta de pistola fueron despojados de dinero en efectivo y algunas pertenencias de valor como sus celulares.

No obstante, los ocupantes de un camión Kenworth color blanco con razón social Distribuidora de Perfumería y Populares S. A. de C.V., de Coatzacoalcos, no se quisieron detener y fueron atacados a balazos.

Paramédicos de Caminos y Puentes Federales (CAPUFE) llegaron para brindarles los primeros auxilios a los tres hom-



bres que lo tripulaban, mientras personal de la SSP y la Guardia Nacional acudió en apoyo.

Desafortunadamente en el lugar se confirmó el fallecimiento de José G. C. de 21 años quien viajaba como copiloto, mientras que Humberto B. de 56 años y Javier Felipe R. V. de 46 fueron trasladados a un hospital.

Cabe resaltar que este asalto se registró a poco menos de seis kilómetros de un retén permanente de la Guardia Nacional, además de que pese al dispositivo implementado no pudieron capturar a los responsables.



Muere macheteado

REDACCIÓN
TEHUIPANGO, VER.

Derivado de una presunta riña sobre la calle principal de la localidad Cuayolotitla, municipio de Tehuipango, Veracruz, un hombre de edad adulta murió por lesiones de arma punzocortante o machetazos, situación que provocó la movilización de cuerpos policiales y de personal de la Fiscalía Regional de Justicia de la zona serrana de Zongolica.

El finado de 70 años y con domicilio en la misma municipalidad, en vida respondía al nombre de: Juventino Panzo Contreras.

De acuerdo a las primeras investigaciones ministeriales, se conoce que alrededor de las 17:30 horas se suscitó una aparente riña sobre la Calle Principal, de la Comunidad Cuayolotitla, resultando gra-

vemente herido el adulto mayor, al haber recibido varios machetazos a la altura del estómago.

Al sitio llegaron oficiales de la Policía Municipal y personal de Protección Civil, los cuales lamentablemente sólo llegaron a confirmar el deceso, debido a que el hombre ya no contaba con signos vitales.

Fue el personal de la Fiscalía de Zongolica con Peritos Forenses y detectives Ministeriales quienes tomaron conocimiento y efectuaron el levantamiento del cuerpo, no sin antes integrar una carpeta de investigación.

El presunto homicida se encuentra plenamente identificado por los habitantes y las autoridades, mismo que logró darse a la fuga con rumbo desconocido pero ya es buscado para que enfrente el crimen que cometió.

Detienen a policías municipales

REDACCIÓN
SAN ANDRÉS TUXTLA

Cinco elementos de la Policía Municipal de San Andrés Tuxtla fueron detenidos por elementos de la Policía Ministerial, presuntamente por estar involucrados en la muerte de un comerciante, que había sido detenido luego de que con otras personas evitaron que trabajadores del Ayuntamiento de esa ciudad retiraran escombros de la calle Manuel A. De la Cabada.

Todo inició durante la mañana, cuando llegaron trabajadores del Ayuntamiento, quienes pretendían retirar escombros del lugar mencionado, sin embargo, un grupo de comerciantes impidieron tal acción, pues señalaron hay un juicio de amparo por el

proyecto de un nuevo mercado, es por eso que argumentaron que las autoridades no pueden realizar estos trabajos.

Debido a esta situación, llegaron elementos de la Policía Municipal para desalojar a los comerciantes, siendo detenidos dos de ellos; luego los trasladaron a la cárcel preventiva.

Los detenidos son identificados como Jorge "N" y Jorge Luis "N", este último murió luego de que presuntamente recibió golpes, por lo que las autoridades ya iniciaron las investigaciones correspondientes.

Al tener conocimiento de la muerte, el resto de comerciantes se trasladaron al Palacio Municipal para realizar una protesta por lo que había ocurrido, en donde presuntamente están

involucrados los policías municipales que realizaron la detención.

La persona que falleció fue llevada de los separos al hospital "Bernardo Peña", en donde dieron a conocer que murió por un infarto por las lesiones que tenía.

La Fiscalía General del Estado de Veracruz (FGE), inició con las investigaciones correspondientes y realizó el desarme y detención de cinco presuntos involucrados que se trataría de elementos de la Policía Municipal, por lo que se espera pronto informen al respecto de estos hechos oficialmente.

A través de las redes sociales circula un video en el que se muestra cuando los elementos policiales de San Andrés Tuxtla detienen a la persona identificada como Jorge "N", quien tiempo después lo reportaron muerto en un hospital.



Arrolla a motorista

REDACCIÓN
VERACRUZ

La tarde de este martes se registró un accidente en el primer cuadro de la ciudad de Veracruz donde un autobús urbano que presuntamente no respetó la preferencia de paso, mandó al hospital a un motociclista.

Con probable fractura en una clavícula y un duro golpe en la cabeza, terminó el agraviado que tripulaba su moto color blanca marca Italika luego de que se desplazaba por la avenida Landero y Coss.

Al llegar a la calle Aquiles Serdán, el conductor del camión del servicio urbano marcado con el número económico 2139 no respetó la preferencia de paso al no hacer el alto total

correspondiente.

Fue en el momento en el que quiso ganar la preferencia que no se percató de la presencia del motociclista y se llevó por delante proyectándolo contra el pavimento, por lo que testigos se acercaron a ayudar.

Técnicos en Urgencias Médicas de la Cruz Roja respondieron al llamado y llegaron para brindarle los primeros auxilios al agraviado quien fue llevado a un hospital para atenderle las lesiones anteriormente mencionadas.

Finalmente un Perito de la Delegación de Tránsito y Vialidad Municipal de Veracruz arribó para tomar conocimiento de lo ocurrido y ordenó el retiro de ambas unidades para deslindar las responsabilidades que resulten.



¡SUFRE ACCIDENTE!

Por manejaba a exceso de velocidad, motociclista termina internado tras derrapar

REDACCIÓN
YECUATLA, VER.

Joven motociclista que transitaba sobre la carretera estatal Misantla-Xalapa terminó internado en el hospital tras derrapar con la unidad que viajaba.

El percance se registró en

la localidad de Santa Rita, perteneciente al municipio de Yecuatla, conductores que transitaban la vía, solicitaron la presencia de los servicios de emergencia, pues, una persona del sexo masculino se encontraba tirado en la carpeta asfáltica.

Al lugar, arribaron para médicos de ambulancia de Yecuatla, quienes atendieron al lesionado, el cual, tuvo que ser trasladado al hospital regional de Misantla, para que recibiera una mejor atención médica.

La unidad motora quedó bajo el resguardo de las autoridades.

Sentencian a homicida

REDACCIÓN
TUXPAN

La Fiscalía General del Estado informó sobre la sentencia condenatoria en contra de Ángel Leonardo M. M. por su responsabilidad en el multihomicidio de cuatro personas en un domicilio hace dos años.

El señalado por el delito de homicidio doloso calificado deberá pasar los siguientes 34 años tras las rejas por su participación en el cruento crimen ocurrido el pasado 25 de abril del año 2022.

Fue en una vivienda de la calle Lucio Cabañas de la colonia Humberto Toledano que el acusado privó de la vida a cuatro personas y posteriormente fue capturado en un operativo en una casa de seguridad.

Las víctimas eran quienes respondían a los nombres de Nicolás F.G., Enrique C. E., Juan

J. B. E. y Dulce María B. Z., los cuales fueron hallados con múltiples impactos de bala dentro de un domicilio.

Posteriormente, la Fiscalía dio a conocer la detención del sentenciado junto a cuatro personas más identificadas como José Cornelio N”, Avelino “N”, Martha “N” y Ruth Nohemí “N”, presuntos cómplices.

Aquella ocasión, fueron capturados en una casa de seguridad donde tenían varias armas de diversos calibres y uniformes tácticos apócrifos con las que se hacían pasar por miembros de las fuerzas armadas.



ÁNGEL LEONARDO “N”

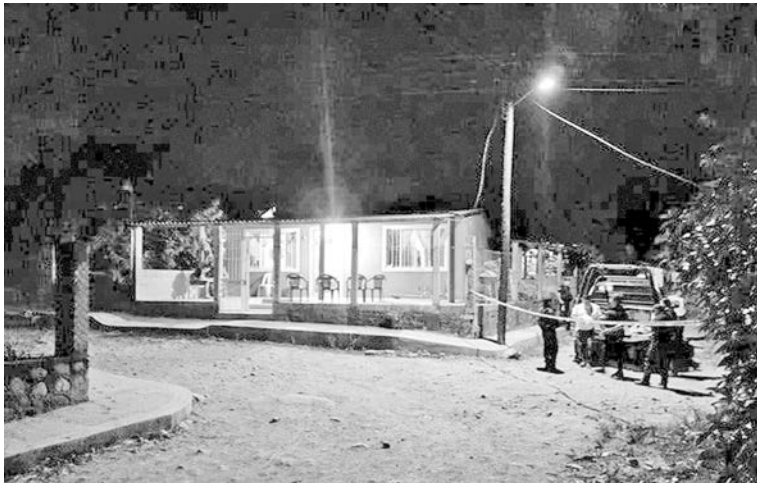


Mujer comete suicidio

REDACCIÓN
MISANTLA, VER.

La noche del lunes, se solicitó la presencia de los servicios de emergencia, pues una fémina había sido encontrada sin vida dentro de su casa.

Este suceso se registró en la comunidad Las Lajas perteneciente a este municipio, lugar,



hasta donde llegaron los servicios de emergencia, quienes trataron de reanimar a la joven, pero ya nada pudieron hacer.

De acuerdo a información proporcionada por los familiares, la joven de 23 años responde al nombre de Osdaly, quien padecía de crisis nerviosas y ansiedad.

Fueron los mismos familiares, quienes, al llegar a su casa, encontraron a la joven sin vida.

Al lugar arribaron elementos de la policía municipal, policía estatal quienes acordonaron la zona, y solicitaron la presencia de elementos ministeriales y peritos forenses de la Fiscalía del Estado, quienes realizaron las investigaciones correspondientes y ordenaron el levantamiento del cadáver, el cual, fue llevado al Servicio Médico Forense, en donde se le practicó la necropsia de rigor.

LOS PROCESOS SE REALIZAN CON MODELOS 3D PARA FACILITAR SU EXPLORACIÓN

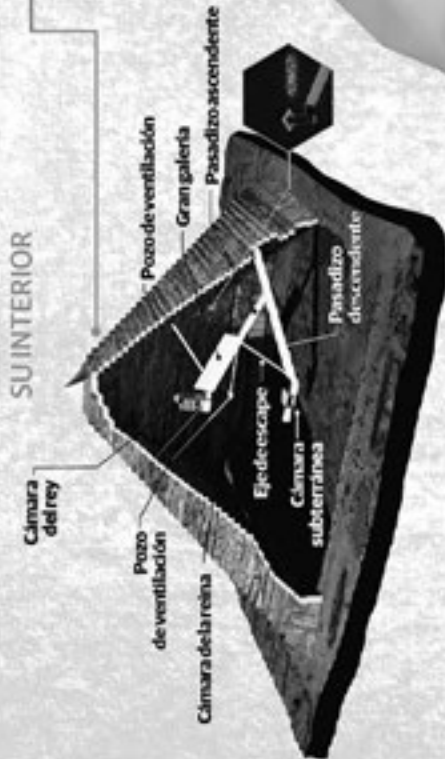
Arqueólogos hallan cámara secreta a unos metros de la Pirámide de Giza

Gráficos: Julio Loyola y Roberto Alvarado

UN EQUIPO de investigación conjunto de la Universidad Internacional Higashi Nippon, la Universidad de Tohoku y el Centro Nacional de Investigación, llevó a cabo una exploración geofísica empleando dos tecnologías: radar de penetración terrestre (GPR) y tomografía de resistividad eléctrica (ERT). Con ello los arqueólogos han identificado lo que parece ser una estructura en forma de L, y aún más profundamente, otra estructura más grande conectada a la primera, este hallazgo se ubica desde los 2 a los 10 metros de profundidad en un área famosa por albergar cientos de tumbas rectangulares llamadas mastabas. El descubrimiento en este cementerio occidental de Giza subraya cómo la combinación de tecnología avanzada y métodos arqueológicos tradicionales puede revelar nuevos capítulos de la historia humana. Mientras los investigadores continúan desenterrando los secretos ocultos bajo las arenas de Egipto, cada hallazgo nos acerca un poco más a comprender las complejidades de las civilizaciones antiguas y sus notables logros arquitectónicos y culturales en la Gran Pirámide de Giza.

EL DESCUBRIMIENTO

La necrópolis de Giza es la mayor del Antiguo Egipto, con enteramientos que datan desde las primeras dinastías. En 1959, el conjunto de Menfis con sus necrópolis y campos de pirámides fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.



Durante 3.800 años la pirámide fue considerada el edificio más alto de la Tierra, hasta que fue superada por la catedral de Lincoln.

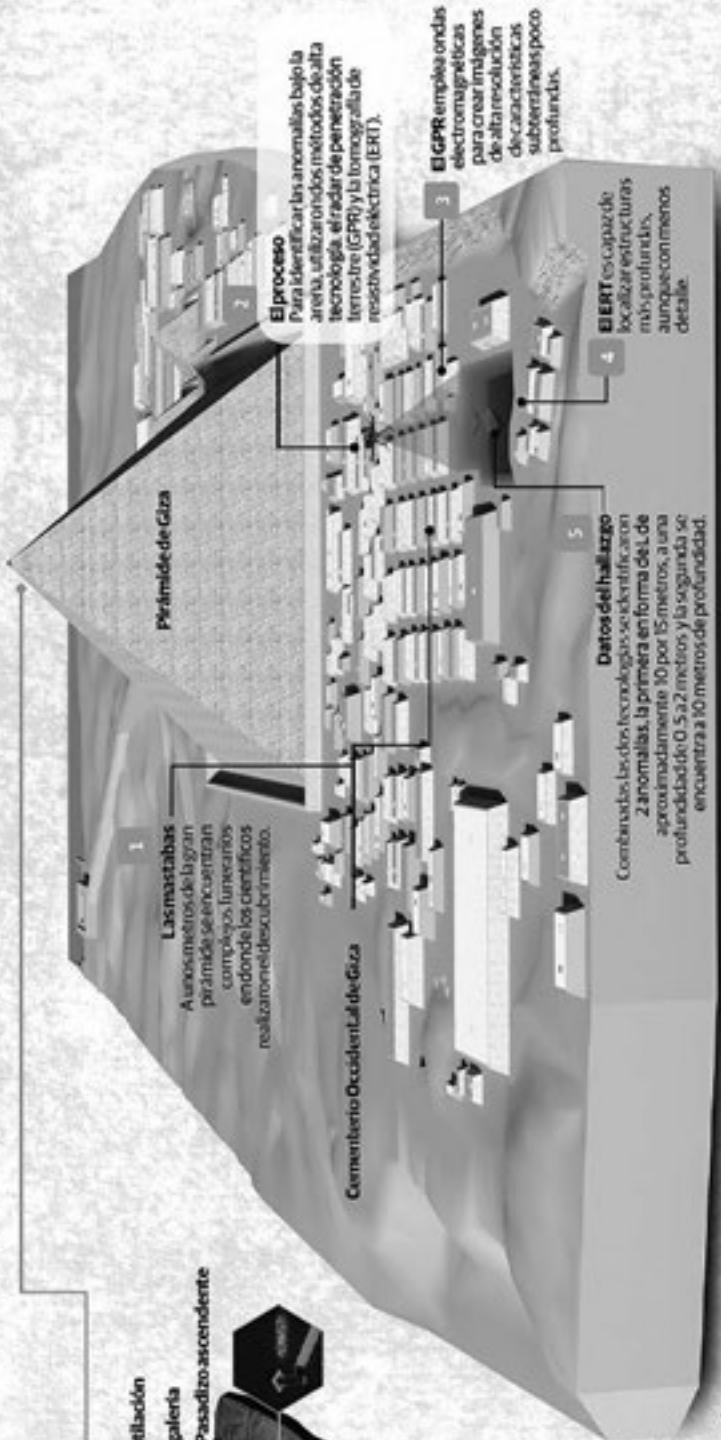
TEORÍAS DE CONSTRUCCIÓN

- Rampa helicoidal**
La rampa tendría que incrementar su altura y longitud a medida que la pirámide se construía.
- Rampas en espiral**
A medida que la pirámide se construía, se hacían rampas más pequeñas.
- En zigzag**
Diversas rampas pequeñas subían en forma de zigzag, por un lado de la pirámide.

SU UBICACIÓN
La Pirámide de Keops ha sido parte del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 1979.



Menfis y su Necrópolis
Zonas de las pirámides desde Giza hasta Dashur.



Datos del hallazgo
Combinando las dos tecnologías se identificaron 2 anomalías, la primera en forma de L de aproximadamente 10 por 15 metros, a una profundidad de 0.5 a 2 metros y la segunda se encuentra a 10 metros de profundidad.

El proceso
Para identificar las anomalías bajo la arena, utilizaron dos métodos de alta tecnología, el radar de penetración terrestre (GPR) y la tomografía de resistividad eléctrica (ERT).

El GPR emplea ondas electromagnéticas para crear imágenes de alta resolución de características subterráneas poco profundas.

ERT es capaz de localizar estructuras más profundas, aunque con menos detalle.

El siguiente paso
Los resultados de los georradars apuntan a la posibilidad de la presencia de restos arqueológicos. Así pues, los arqueólogos afirman que el siguiente paso es excavar y poner fin al misterio que suscita estas estructuras escondidas a la sombra de las tres grandes pirámides.

2600

a.C. Fecha estimada de la terminación de la construcción de la pirámide

HALLAZGOS EN LA EDIFICACIÓN
La Pirámide de Keops ha sido parte del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 1979.

2500 a.C.
Keops, segundo rey de la IV dinastía de Egipto, comenzó a trabajar en su pirámide. Cuando esté completa, la enorme tumba medirá 138,5 metros de altura, la pirámide más grande jamás vista.

1817
Es redescubierta la Cámara Subterránea, que es la más baja de las tres cámaras principales y la única excavada en el lecho rocoso del bajo de la pirámide.

1837
Se encontraron cuatro cámaras de alivio adicionales sobre la Cámara del Rey. Las cámaras, antes inaccesibles, estaban cubiertas de jeroglíficos de pintura roja.

1872
Son descubiertos los pozos de la Cámara de la Reina en los paredos norte y sur de la cámara, por el ingeniero británico Wymann Dixon, quien creía que también debían existir pozos similares a los de la Cámara del Rey. Es en 1993 que son explorados.

1954
Se descubrieron dos pozos para botes, uno que contenía el barco Khufu, enterrados en el pie sur de la pirámide.

1987
Una segunda fosa para botes fue examinada en esta fecha, el trabajo de excavación comenzó en 2010.

2013
Durante unas excavaciones se encontró el Diario de Merer en Wadi al-Jarf, que documenta el transporte de bloques de piedra caliza blanca de Tura a la Gran Pirámide, que se menciona por su nombre original Al-Het Khufu. Detalla que las paletas fueron aceptadas en She Anhet-Khufu.

2016
El equipo de ScanPyramids detectó una cavidad detrás de los chestrones de entrada mediante muografía, que se confirmó en 2019 como un corredor de al menos 5 metros.

#ENDUTIH2023

MUJERES AVANZAN EN INTERNET

DE ACUERDO CON LA ENCUESTA, ELLAS SUPERARON A LOS HOMBRES EN LA UTILIZACIÓN DE LA WEB, EL AÑO PASADO

YAZMÍN ZARAGOZA

En 2023, en México, 97 millones de personas utilizaron internet, esto es 81.2 por ciento de la población de seis años o más, lo que significó un avance de 3.9 millones de usuarios adicionales a los que se tenían en 2022.

Del total de usuarios, las mujeres reportaron un firme avance, al superar por primera vez desde que se tiene registro a los hombres en el uso del internet; 81.4 por ciento de ellas en 2023 utilizaron la web, contra 81 por ciento de hombres. Lo anterior, según la Encuesta Nacional sobre Disponibilidad y Uso de Tecnologías de

93

• POR CIENTO DE PERSONAS USAN INTERNET PARA COMUNICARSE.

la Información en los Hogares (ENDUTIH) 2023, que realizaron el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi) y el Instituto Federal de Telecomunicaciones (IFT). Al respecto, Graciela Márquez Colín, presidenta del Inegi, señaló que uno de los avances es haber eliminado la brecha de género, pues el hecho que 81.4 por ciento de mujeres utilicen internet, con un 0.4 por ciento más que los hombres, "es una pequeña diferencia, pero es la primera vez que el porcentaje de usuarias a nivel nacional es mayor que el de los hombres". Indicó que en comparación con 2020, la brecha era de 1.5

88

• POR CIENTO DE USUARIOS UTILIZA INTERNET PARA ENTRETENERSE.

por ciento, misma que hoy desapareció y superaron las mujeres, sobre todo, en los rangos de edad de entre 18 a 54 años, con porcentajes de uso entre 83 a 92.6 por ciento. En tanto, Javier Juárez Mojica, comisionado presidente del IFT, destacó que "el número de mexicanos que no utiliza internet va a la baja; 12.5 millones de personas en el país no lo usaban en 2023, porque no lo sabía utilizar. Sin embargo, esto representa 1.2 millones de usuarios menos frente a 2022, cuando se tenían 13.7 millones que no utilizaban la red". Otro avance, reveló, es que el número de personas que no tienen internet por falta de acceso, pasó de 5.2 millones en 2015 a 2.6 millones en 2023, esto es una reducción de la mitad. ■

PERSONAS USUARIAS DE INTERNET, SEGÚN SEXO (porcentaje)



EL HERALDO DE MÉXICO

MER K-2

COEDITORES: JORGE JUÁREZ Y ENRIQUE TORRES
COEDITOR GRÁFICO: FELIPE LAMAS DE LUNA

H

PARTE DEL RESULTADO

- Teléfono celular es el dispositivo más utilizado por la población.
- Los niños de seis a 11 años redujeron el uso del internet
- Bajó el número de personas que no tienen acceso a internet.

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

SÍGUENOS
EN:



LA MEJOR
INFORMACIÓN
AL MOMENTO



WWW.
ELHERALDODEVERACRUZ
COM.MX

PUNTOS
CLAVE

1
RECONOCIMIENTO
• Mexicana
Distinguida.

2
EVENTO
• Exhibición
"Frida: Vida de
un ícono".

3
RESTAURANTE
• Santa Catr
trina, comida
mexicana
tradicional.

4
PRESENCIA
• Embajador
Juan Sandoval
Mendiolea.

5
EXTENSIÓN
• Exhibición
hasta septiem-
bre de 2024.

20
AÑOS EN
POLONIA.

Orgullo nacional

LA CHEF ISABEL BALDERAS RECIBE
EL RECONOCIMIENTO "MEXICANA
DISTINGUIDA" POR LA DIFUSIÓN
DE LA COCINA MEXICANA

MIRIAM LIRA
MIRIAM.LIRA
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: CORTESÍA

Durante la exhibición "Frida: Vida de un ícono", la chef mexicana Isabel Balderas fue galardonada con el reconocimiento "Mexicana Distinguida" por el Instituto de los Mexicanos en el Exterior de la Secretaría de Relaciones Exteriores en Polonia. Isabel Balderas, quien ha vivido en Polonia por casi 20 años,



• Embajador de México en Polonia, Juan Sandoval Mendiolea.

es reconocida por su destacada labor y dedicación en la promoción de la cultura mexicana a través de su cocina. En 2022, cumplió uno de sus mayores sueños al abrir su primer restaurante, Santa Catrina, especializado en comida mexicana. Este restaurante se ha convertido en un punto de referencia culinaria en Varsovia.

El evento contó con la presencia del Embajador de México en Polonia, Juan Sandoval Mendiolea, quien felicitó a Balderas y resaltó la importancia de reconocer el talento y esfuerzo de los mexicanos en el exterior. En su discurso, el Embajador Sandoval Mendiolea destacó la relevancia de Isabel Balderas no solo como chef, sino también como líder comunitaria, subrayando su papel en fortalecer los lazos culturales entre México y Polonia.

Visiblemente emocionada, Isabel Balderas reafirmó su compromiso con la difusión de la gastronomía y cultura mexicana en Polonia. "Es un honor representar a México y su rica cultura aquí en Polonia", expresó Balderas durante su discurso de aceptación.

Durante la ceremonia, el Embajador también anunció que la exhibición "Frida: Vida de un ícono" ha sido extendida hasta septiembre de 2024 debido al gran éxito que ha tenido desde su apertura en febrero pasado. Esta vanguardista experiencia multimedia, presentada por Art Box Experience, incluye componentes de 3D y de realidad virtual, sumergiendo a los visitantes en el colorido mundo de la icónica artista mexicana Frida Kahlo.

La ceremonia reunió a 180 personas, incluyendo representantes de instituciones gubernamentales, instituciones culturales, el cuerpo diplomático acreditado en Polonia y miembros de la comunidad mexicana residente en el país. El evento no solo celebró el logro de la chef, sino que fortaleció los lazos entre las comunidades mexicana y polaca. #

2022
AÑO EN EL
QUE ABRIÓ SU
RESTAURANTE.

MÁS DE
LA CHEF

• Se ha dedicado a la promoción de la cultura y gastronomía mexicana.

• En Varsovia abrió Santa Catrina, restaurante de cocina tradicional.

EL HERALDO DE MÉXICO

ARTES

LANZAMIENTO EDITORIAL

Los libros de MURGUÍA, y Huerta

LA ESCRITORA MEXICANA REEDITA EL ÁNGEL DE NICOLÁS; ESTE AÑO, ADEMÁS, DECIDIÓ DONAR LA BIBLIOTECA DE DAVID HUERTA A LA BIBLIOTECA DE MÉXICO

2

AÑOS TIENE DE FALLECIDO EL POETA.

“No puedo salir de la Edad Media, es mi hábitat”, dice Verónica Murguía (CDMX, 1960). Todo fue como si la antigüedad estuviera reservada para la escritora mexicana: cuando era niña, dice, los libros que alcanzaba en el librero eran los del pasado; después estudió Historia y con Antonio Rubial como profesor: “Que se me prende la pila y salgo completamente convencida de que lo único que importa en este mundo es entender la Edad Media”. De esa época, y aún de más

atrás, parecen llegar los cuentos que integran El ángel de Nicolás (2013, reimpreso este año por Era), donde la autora ficciona a partir de relatos clásicos que va cachando de aquí y de allá. “Siempre estoy leyendo historia, del mundo clásico, la historia griega, del norte de África, de Asia, todos los lugares donde la irradiación de eso que se llama la Edad Media tocó culturalmente”. En las historias de Murguía está ese tono de relato antiguo, de los sermones, canciones o poemas que alimentan el mundo literario de la autora, pero también la presencia de un pasado bárbaro, cruel, injusto, donde un monarca (Federico II) intenta a toda costa revelar ‘El idioma del Paraíso’; epifánico, como sucede en el cuento que titula el libro; o lleno de honor y lealtad, como se cuenta en ‘Mutanabbi’. En todos los casos, son historias que tienen eco en el presente: “La historia da vueltas en espiral, como dijo Vico, yo eso creo, las leyes van avanzando, pero la gente va avanzando muy tardíamente detrás”.

DATO CLAVE

• En la biblioteca de David Huerta hay grandes joyas de la literatura.

• En 2013 obtuvo el Premio Gran Angular de literatura juvenil, en España, por su novela “Loba”.

La escritura de algunos relatos fue alentada por el poeta David Huerta, con quien Murguía estuvo casada: “El quería que yo escribiera cuento”, apunta. Fallecido hace dos años, la presencia de Huerta marca el camino literario: “Estoy tratando de organizar una vida sin él, lo cual es bastante horrible y no me puedo sentar a escribir. He leído poesía y muerto él me dediqué a leer su poesía como una persona poseída, pero ahorita no estoy escribiendo”. Murguía organiza una mudanza y eso implicó revisar la biblioteca que perteneció a su marido: la escritora decidió entregarla en donación a la Biblioteca de México, se trata de 59 cajas de libros que próximamente se podrán consultar en La Ciudadela, pero ya se estabilizan y se catalogan. “No quería venderla, ni quería que se dispersara o que se fuera a Estados Unidos, porque David era un absoluto devoto de la educación pública y me pareció que la única manera de seguir haciendo lo que él quería, era que esa biblioteca estuviera a disposición de quien quiera consultarla”, dice. ©

Verónica Murguía El ángel de Nicolás

HISTORIAS. La Edad Media es el eje de la obra.

FOTO: COSTESIA

|elheraldodetuxpan.com.mx|



• **ANTOJO.** Este plato es ideal para disfrutar el fin de semana.

LASAÑA CASERA: SABOR DE CHEF EN CASA

PREPARA UNA LASAÑA CON BECHAMEL, RAGÚ Y QUESO DERRETIDO. ¡UNA RECETA FÁCIL QUE TE TRANSPORTARÁ A LA COCINA DE UN EXPERTO!

POR RICARDO HERNÁNDEZ - CHEF

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

LASAÑA BOLOÑESA

INGREDIENTES:

- 25 g de mantequilla.
- 25 g de harina.
- 1 litro de leche.
- Nuez moscada, cantidad suficiente.
- 1 zanahoria.
- 2 piezas de apio.
- 1/2 cebolla blanca.
- 500 g de carne molida.
- 1/2 taza de vino tinto.
- 1 taza de salsa de tomate.
- Hojas de lasaña, cantidad suficiente.
- Queso mozzarella, cantidad suficiente.
- Queso parmesano, cantidad suficiente.

PROCEDIMIENTO:

- Poner a calentar aceite en una sartén. • Verter la mantequilla con la harina y cocinar hasta conseguir una masa uniforme. • Cuando tenga un color dorado añadir la leche y mantener en movimiento hasta conseguir una bechamel.
- Agregar nuez moscada al gusto y salpimentar.
- Reservar. • Aparte, sofreír en un poco de aceite la cebolla, el apio y la zanahoria; mantener en fuego hasta caramelizar. • Sumar la carne molida, desglasar con vino tinto, salpimentar y dejar reducir el ragú. • Agregar una taza de salsa de tomate y mantener a fuego bajo. • En un refractario intercalar una capa de bechamel, hojas de lasaña, ragú y repetir la operación. • En la última capa poner bastante queso mozzarella y parmesano rallado. • Meter al horno a 180 °C por 15 minutos. • Retirar y, ¡listo!



2
ESCANEA Y
VE EL VIDEO
DE MÁS
RECETAS.



SUSHI PARA TODOS

NIGIRI

- Pequeño bocado de arroz con una lonja de pescado, marisco o algún otro ingrediente.

MAKI

- Rollos de sushi envueltos en alga nori y rellenos de arroz, pescado, marisco y verduras.

URAMAKI

- Rollos de sushi invertidos, el arroz por fuera y alga nori en el interior, entre otros ingredientes.

TEMAKI

- Cono de alga nori relleno de arroz y otros ingredientes. Altamente apreciada en occidente.

¿SABÍAS QUE...?

- El Día Internacional del Sushi no sólo es una celebración, sino un homenaje a la cultura japonesa.

TÓMALO EN CUENTA

- El sushi tradicionalmente se debe comer de un solo bocado. Por ello, tienen el tamaño exacto para que lo podamos degustar.

Durante este día, numerosos restaurantes y locales de sushi ofrecen promociones especiales y eventos, invitando a los amantes del sushi y a aquellos que desean descubrir esta exquisita cocina japonesa. Es una oportunidad para explorar la diversidad de rollos, nigiris y sashimis, y para celebrar la habilidad artística de los chefs que preparan esta especialidad.

El Día Internacional del Sushi no solo es una celebración gastronómica, sino también un homenaje a la cultura japonesa y a la pasión por la comida que une a personas de todo el mundo.

UN POCO DE HISTORIA

El sushi tiene sus raíces en el sudeste asiático, donde en tiempos antiguos se utilizaba arroz fermentado para preservar pescado. Esta técnica se introdujo en Japón alrededor del siglo VIII d.C. junto con la llegada del budismo y la prohibición de consumir carne de animales terrestres.

Originalmente, el pescado se envolvía en arroz fermentado y se dejaba ahí durante meses. Sin embargo, con el tiempo, esta práctica fue evolucionando y se desarrolló el sushi moderno.

Registros históricos mencionan que durante el período Edo (1603-1868), en Japón, el sushi comenzó a adoptar la forma que conocemos hoy en día. El arroz comenzó a ser sazonado con vinagre de arroz, azúcar y sal, lo que permitía conservar el pescado fresco durante un corto periodo de tiempo. Esta nueva forma de sushi, llamada "Edomae sushi", se hizo popular en Edo (ahora Tokio).

En el siglo XX, el sushi se popularizó en todo el mundo, inicialmente en Estados Unidos y luego en otros países occidentales. La globalización y la creciente popularidad de la comida japonesa contribuyeron a que se convirtiera en un plato internacionalmente reconocido. Hoy en día, el sushi se prepara en una variedad de estilos, desde los tradicionales nigiri y sashimi hasta los más modernos rollos de sushi occidentalizados, adaptados a los gustos locales de diferentes regiones del mundo. ☺

EL MUNDO CELEBRA AL SUSHI

EL DÍA INTERNACIONAL DE ESTA POPULAR PREPARACIÓN SE CELEBRA CON EL OBJETIVO DE ENALTECER SUS CUALIDADES

POR MARICHUY GARDUÑO

MARIA.GARDUÑO@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: SHUTTERSTOCK

El 18 de junio se celebra el Día Internacional del Sushi, una fecha instaurada en 2009 por Chris DeMay, el creador de la página de Facebook "Sushi". Festejo que tiene como objetivo promover el aprecio por uno de los platos más emblemáticos de Japón. El sushi, con su variada gama de sabores y técnicas culinarias, es reconocido mundialmente.

18

DE JUNIO SE CELEBRA EL SUSHI EN EL MUNDO.

XX

SIGLO EN EL QUE SE HIZO MUY POPULAR.

2009

AÑO EN EL QUE SE COMENZÓ A FESTEJAR.

DAN SABOR
EN XCARET

ELLOS ESTARÁN
PRESENTES EN EL
FESTIVAL

#RivieraMaya

APAPAXOA FESTIVAL GASTROCULTURAL XCARET 2024

DEL 17 AL 21 DE JULIO SE CELEBRA LA
EXPERIENCIA QUE DESTACA LOS SABORES
DE MÉXICO, LA COCINA INTERNACIONAL
Y LA BELLEZA NATURAL DE XCARET



FERRAN
ADRIÀ
• Ofrecerá
conferencia el
20 de julio en el
Gran Tlachco de
Parque Xcaret.



ANDONI ADURIZ
• Chef del res-
taurante Mugaritz,
uno de los chefs
más creativos e
influyentes de la
gastronomía a nivel
mundial.



CARLOS
GAYTÁN

LOS CHEFS

ELLOS SON
ALGUNOS
PARTICIPANTES
DE TALLA
INTERNACIONAL

ANTONIO
BACHOUR
• Chef pastelero
y propietario de
Bachour Miami.
Mejor Pastelero
del Mundo en
2018 y 2022 by
The Best Chef
Award.

ANA KARIME
LÓPEZ
• Primera mexica-
na en obtener una
Estrella Michelin.

CARLO CRACCO
• Uno de los
máximos expo-
nentes de la cocina
italiana contem-
poránea.

GUILLERMO
CONZÁLEZ
BERISTÁIN
• Chef empre-
sario del Grupo
Pangea, creador
de la marca vino
María Tinto y ga-
lardonado con una
estrella Michelin
por el restaurante
Pangea.

POR CLELIA HIDALGO
GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO
FOTOS: CORTESÍA

Una oda gastronómica mexicana se cele-
brará por primera vez en la Riviera Maya.
Se trata del Apapaxoa Festival Gas-
troCultural Xcaret que del 17 al 21 de julio
resaltará las raíces mexicanas y la alta
cocina internacional.
Grupo Xcaret y renombrados chefs
ofrecerán a los visitantes y huéspedes la
oportunidad para explorar las tendencias
culinarias con ingredientes sostenibles
mexicanos.
Los escenarios en los que destacará la
belleza y diversidad del entorno natural y
cultural son el Hotel Xcaret México, Hotel
Xcaret Arte, La Casa de la Playa, Parque
Xcaret, Xplor y Xoximilco Cancún.
Esta experiencia fusionará los sabores
de México y la evolución gastronómica;
habrá ponencias con más de 15 recono-
cidos chefs internacionales y cenas es-
peciales en diversos restaurantes, entre
ellos, Carlos Gaytán, chef de firma del
restaurante Ha'á galardonado con una
Estrella Michelin en Hotel Xcaret México.
En el marco del festival se busca for-
talecer el compromiso con la excelencia
culinaria y la innovación en Xcaret, como
destino turístico y gastronómico.
Destaca la presencia del español Fer-
ran Adrià, quien ofrecerá una ponencia
y una cena homenaje el 20 de julio en el
Gran Tlachco de Parque Xcaret. Además,
participarán el chef a Ferran Adrià; An-
doni Aduriz, con dos Estrellas Michelin;
y Antonio Bachour, reconocido como el
mejor chef pastelero del mundo.
En el icónico Brunch Dominical de Hotel
Xcaret México será el cierre de esta fiesta,
en el Restaurante Las Cuevas, donde los
chefs, tanto del colectivo de Xcaret, como
los invitados nacionales e internacionales,
serán anfitriones y ofrecerán estaciones
de show cooking.®

VIAJE CULINARIO

LAS ACTIVIDADES DEL
FESTIVAL EN EL CORAZÓN
DE XCARET TENDRÁN
DIFERENTES PRECIOS:

ACCESO A PONENCIAS + COFFEE BREAK Y COMIDA

MXN 1,950
CUPO LIMITADO
¿DÓNDE?
• Mercado de San Juan,
Hotel Xcaret Arte

CENA MARIDAJE

MXN 2,900
CUPO LIMITADO
¿DÓNDE?
• Restaurante Tuh de Luna
en La Casa de la Playa

CENA MARIDAJE

MXN 3,500
CUPO LIMITADO
¿DÓNDE?
• Restaurante Xaak de Hotel
Xcaret Arte

CENA MARIDAJE

MXN 3,800
precio actual de la cena
maridaje
CUPO LIMITADO
¿DÓNDE?
• Restaurante Ha'á de Hotel
Xcaret México

CENA HOMENAJE FERRAN ADRIÀ

MXN 4,500
CUPO LIMITADO
• Hotel Xcaret Arte



JONATAN
GÓMEZ LUNA



MARTHA ORTIZ



PACO MÉNDEZ

EL CHEF GUILLERMO GONZÁLEZ BERISTÁIN, FUNDADOR DEL RESTAURANTE PANGAEA, CON QUE EL QUE RECIENTEMENTE OBTUVO UNA ESTRELLA MICHELIN, REVELA EL DESAFÍO DE EQUILIBRAR SU APASIONANTE CARRERA GASTRONÓMICA CON SU PAPEL COMO PADRE

POR MARICHUY CARDUÑO

MARIA CARDUÑO
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: CORTESÍA

En el mundo de la buena comida y la familia, está Guillermo González Beristáin, el chef y fundador de Pangea, ubicado en Monterrey, Nuevo León. Recientemente, su restaurante fue uno de los primeros sitios mexicanos en recibir una estrella Michelin, pero para él, ser un buen padre también es fundamental. Es un ejemplo de cómo combinar el éxito en la cocina con el amor por su familia.

González Beristáin es conocido por su enfoque en ingredientes locales y técnicas culinarias innovadoras que resaltan la diversidad y la riqueza de la cocina mexicana. Su trayectoria incluye colaboraciones con chefs de renombre mundial y participación en eventos gastronómicos internacionales.

Y, aunque su hija no está siguiendo sus pasos culinarios, Guillermo aseguró que, se siente muy orgulloso del éxito que persigue su hija, en el ámbito de la literatura.

TIEMPO DE CALIDAD

González Beristáin admitió las dificultades de encontrar un equilibrio entre su exigente horario laboral y el deseo de pasar tiempo de calidad con su familia. "No sé si lo he hecho bien, pero he intentado hacer lo mejor posible", confesó el chef regiomontano.

Asimismo, el cocinero mexicano señaló que su hija comprende la naturaleza de su trabajo y valora los momentos que comparten juntos, gracias a su organización para crear espacios dedicados a la familia.

"A mi hija le encanta leer, escribir y también le gusta muchísimo comer. Si, le agrada que le cocine, pero prefiere ir a un restaurante para vivir la experiencia", expresó González Beristáin.

El chef mexicano, agregó que este año su hija está trabajando en el restaurante Pangea de hostess, ya que ella está juntando dinero para pagarse sus cosas.

Pero, ¿cómo piensa el chef Guillermo celebrar el Día del Padre? "Estaré de viaje con mi hija para ir a la graduación de una de una sobrina y, seguramente, allá vamos a celebrar El Día del Padre".

UN RECONOCIMIENTO PARA TODO MONTERREY

El restaurante Pangea, así como Koli Cocina de Origen, fueron los únicos establecimientos en Monterrey, Nuevo León, que obtuvieron una estrella Michelin. El chef Guillermo expresó: "Creo que la estrella Michelin es un reconocimiento al trabajo diario que hemos



16

DE JUNIO
SERÁ DÍA DEL
PADRE EN
MÉXICO.

1

ESTRELLA
MICHELIN
RECIBIÓ
PANGAEA.

1998

NACIÓ PANGAEA,
Y MARCÓ PAUTA
EN LA COCINA
DEL NORESTE.

26

AÑOS
CUMPLIRÁ
ESTE
RESTAURANTE.

#Díadelpadre
Papaí con Ester



• CÁLIDO. El diseño del restaurante Pangea es moderno y elegante.

realizado. Agradezco las muestras de apoyo de familiares, amigos, clientes habituales y colegas”.

González Beristáin mencionó que incluso personas que ni siquiera lo conocen lo detienen en la calle para felicitarlo. “A veces, afuera del restaurante me paran y me dicen: ‘No te conozco, pero felicidades por la estrella, qué bueno por Monterrey’. Siento como una sensación de que la ciudad está contenta por la distinción; todo esto no tiene precio”, destacó el chef regiomontano.

Pero, en el plano personal, Guillermo González dijo que el hecho de que a Pangea se le haya otorgado una estrella Michelin lo llena de gran felicidad.

“Tengo muchísimo agradecimiento y enorme gusto. Creo que es algo que, como cocinero mexicano, pensamos que nunca nos pasaría. Sobre todo, como alguien de mi generación, donde probablemente era un oficio que no estaba reconocido y no había mucha oportunidad para cocinar y experimentar. No había apertura por parte de la clientela para probar cosas nuevas. Estoy hablando de algo que sucedía hace 30 años, afortunadamente, esto ya cambió y ahora tenemos otro escenario en el plano culinario”, recalcó el chef Guillermo González.

Además, agregó que recibir una codiciada estrella Michelin es increíble porque es muy democrático; depende de tu esfuerzo, no de opiniones subjetivas.

“Creo que esta guía Michelin elevará el nivel en Monterrey y el de México. Aunque la lista inicial no refleja completamente la escena gastronómica nacional, confío en que se corregirá en futuras ediciones. Muchos restaurantes y chefs quieren participar en este proceso”, apuntó el reconocido cocinero mexicano.

PANGEA CUMPLIRÁ 26 AÑOS, UNA HISTORIA DE ÉXITOS

El próximo 9 de julio de este 2024, el restaurante Pangea cumplirá 26 años de existencia y para celebrarlo el chef Guillermo comentó que realizarán varias cenas durante el mes de septiembre.

“Haremos cenas de aquí a fin de año. De hecho, las planeamos cada año como parte del aniversario del restaurante. Aún no tengo confirmados los chefs, pero les aseguramos que serán grandes personalidades que los van a sorprender por su destreza culinaria”, finalizó el chef Guillermo González Beristáin.🍷

FUNDADORES DE PANGEA

- Chef Guillermo González Beristáin.
- Cristina Arechavala.
- Eduardo Morali.

CONCEPTO

• Pangea ofrece un menú de cocina contemporánea, así como servicio de catering gourmet y su propia tienda de vinos.

ORÍGEN

Originario de Ensenada, Baja California, estudió Administración de hoteles y restaurantes en el Mesa College de San Diego.

ESTUDIOS

• Se graduó con honores del The Culinary Institute of America, en Nueva York.

OPINIÓN

EL AMOR CERQUITA

VALENTINA ORTIZ MONASTERIO

@valerortiz



NUBE VAINILLA

LLORE PORQUE RECORDÉ HACE VEINTICUATRO AÑOS CUANDO APRENDÍ A HACER ESE POSTRE EN PARÍS Y SENTÍA QUE ESTABA SIN EL AMOR CERQUITA DEL AMOR QUE SENTÍA

A Alfredo, por ese regalo.

Lo que sucede en esa cocina, en esa mesa y en ese cortejo es increíblemente seductor, es guapo, es sensual. No hay sexo, hay mironería confundida en mantequilla, hay una mujer y un hombre bellísimos ambos, un dúo que sabe comer y que se entiende con los ojos en cada bocado -sé lo que se siente-. Hay poca música, hay una luz hermosa, hay magia en los coladores chinos y hay Pulligny-Montrachet en reiteradas ocasiones. Te puedo ver así, me dijeron.

Mantequilla clarificándose, insisto, una luz con solcito que me fascina, un rodaballo cocinándose en leche, vino y rebanadas de limón y servido en mesa con una salsa holandesa. La paz de necesitar eso, ese refractario de cobre de forma de trapezoide y quizá romboide de unos cincuenta centímetros por lado, vaya, la belleza de la sensación que a mí me produce cocinar, ver cocinar, seducirse con ello y comer.

Lloré como lo hizo esa niña cuando probó lo que en los libros clásicos de cocina francesa se llama Omelette Norvégienne mejor conocido como Baked Alaska. Podía sentir ese merengue en el paladar y también escalofríos como quien la partía y servía generosamente sobre un plato de porcelana, esas cosquillitas que se sienten cuando hay helado dentro de unas claras ligeramente horneadas, no hay mucho dulzor y ambas texturas y temperaturas

son perfectas. Lloré porque recordé hace veinticuatro años cuando aprendí a hacer ese postre en París y sentía que estaba sin el amor cerquita del amor que sentía; lloré porque hace mucho no prueba algo que me haga llorar (Mon Shoyay y su gelatina con fruta y crema estuvieron muy cerca).

Lloré porque quien me sabe y me sabe bien me dijo, parte de tu sanación post comida inexplicable, mucho ruido y poca verdad, es ver la película “The Taste of Things”. Será un hermoso filtro me dijeron, y lo fue.

Repetir aquel menú y honrar cada una de las escenas y su velocidad, va a suceder. Difícil pensar en los invitados. No, no habrá bengalas, no, no habrá cocteles color de rosa y habrá muchas ganas de usar *comme il faut* sus cucharas para servir francesas que llevo más de veinte años coleccionando. Lo que sí sé es quien liderará la cocina, las flores de campo que necesitará esa mesa y el tipo de papel sobre el cual se escribirá con pluma fuente con tinta color borgoña el menú del suceso, así, tal cual, en varios idiomas, todo, dedicado a los que sabemos que soñar así es otra forma de amor.

*Consommé
Voul-au-vent de mar de Pierre Gagnaire
Turbot con salsa holandesa
El costillar y sus lechugas
Omelette Norvégienne
Los vinos que le gustan a Valentina
Y el amor cerquita.*

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

PATERNAL

A MI HIJA LE ENCANTA LEER, ESCRIBIR Y TAMBIÉN LE GUSTA MUCHÍSIMO COMER”.

GUILLERMO GONZÁLEZ
FUNDADOR DE PANGEA





ASESINAN A TRAILERO



En asalto masivo matan a copiloto de un tractocamión e hieren a dos más, en Acayucan.

PASE A LA 22

¡SUFRE ACCIDENTE!

Por manejaba a exceso de velocidad, motociclista termina internado tras derrapar, en Yecuatla. **PASE A LA 23**



ARROLLA A MOTORISTA

Autobús urbano no respeta la preferencia de paso y manda al hospital a un motociclista, en Veracruz. **PASE A LA 23**



CALCINAN AUTOBÚS

Nuevamente, otra unidad del transporte urbano es incendiada por sujeto, en Martínez de la Torre. **PASE A LA 21**

